

料理長から献立のご説明

臯月の御献立

『料理長おすすめ会席』

造里は、初夏にふさわしいさっぱりとした旨味を秘めた海魚、鰹・鱈・油目・イサキ、信州にちなんで、佐久の鯉、信州サーモンなど。焼物には、産卵にのぼる臯月鱒をご用意しております。

『和み会席』

メインは信州ポークと高原野菜の蒸籠蒸しでございます。その他にも、初夏の鰹や油目などの旬の味わいを十分にお楽しみください。

ザグランリゾート エレガント 軽井沢
料理長 森田 大樹

料理長特撰会席
皐月の御献立

『信州牛と高原春野菜のすき焼き特撰会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準ずる
※4月1日～5月31日(水)まで

食前酒

梅酒

前菜

抹茶豆腐

もずく酢

ちまき

姫竹雲丹焼

矢車蓮根

小鮎南蛮漬

ずいき香り漬梅肉

椀

油目くずたたき

あやめうど 順才

造り

鱈焼霜 あじ 鮪

鯉洗い

鍋物

信州牛と高原野菜のすき焼き

焼物

鱒木の芽焼

蒸し物

甘鯛信州蒸

酢の物

鰹たたき

食事

信州産コシヒカリ

止椀

赤出汁仕立

香の物

三種盛り

水物

季節フルーツ盛り合せ

アーモンドプリン

※食材の仕入れ状況により、献立内容が
多少変更になる場合がございます。
※調理には逆浸透膜浄水器「ジーウォーター」
の水を使用しております。

ザグランリゾートエレガント軽井沢

料理長 森田 大樹

調理場一同

料理長のおすすめ

皐月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 梅酒

前菜 抹茶豆腐
もずく酢

ちまき 姫竹うに焼

矢車蓮根

小鮎南蛮漬

ずいき香り漬梅肉

海老手網寿司

鮑やわらか煮

椀 油目くずたたき
あやめうどん 順才

造り 鱈焼霜 あじ 中トロ
鯉洗い さより

あおりいか いさき

陶板 黒毛和牛リブロース

焼物 鱒木の芽焼

蒸し物 甘鯛信州蒸

酢の物 鰹たたき

食事 鯛の釜飯

止椀 赤出汁仕立

香の物 三種盛り

水菓子 季節フルーツ盛合せ
アーモンドプリン

※食材の仕入れ状況により、献立内容が
多少変更になる場合がございます。
※調理には逆浸透膜浄水器「ジーウォーター」
の水を使用しております。

ザ グランリゾート エレガント 軽井沢

料理長 森田 大樹

調理場一同

皐月の御献立
『和み会席』

食前酒

梅酒

前菜

抹茶豆腐

もずく酢

ちまき

姫竹雲丹焼

矢車蓮根

小鮎南蛮漬

ずいき香り漬梅肉

椀物

油目くずたたき

あやめうど 順才

造り

鱒焼霜 あじ 鮪

鯉洗い

台物

蒸籠蒸し

信州ポーク

高原野菜

焼物

鱒木の芽焼

蒸し物

甘鯛信州蒸

酢の物

鰹たたき

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁仕立

香の物

三種盛り

水菓子

季節フルーツ盛合せ

アーモンドプリン

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート

エレガンテ 軽井沢

料理長 森田 大樹

調理場一同