

## 料理長から献立のご説明

### 水無月の御献立

#### 『三周年特選会席』

ザグランリゾート プリンセス富士河口湖の三周年記念にちなんだ渾身の特別会席です。  
厳選した上質なトロ、新鮮な才巻海老などの五種盛りをお造りでご用意いたしました。焼物では旬の稚鮎の塩焼きと山梨甲州牛を煎塩、三割ダレ、ちり酢の三種でお召し上がりいただきます。合肴では伊勢海老をほろ苦いうるか煮で、酢物では鮑の食感を味わっていただきたく水貝でお召し上がりいただきます。今しか味わえない、三周年にふさわしい期間限定の会席です。  
是非お召し上がりください。

#### 『甲州牛炭火焼特撰会席』

地元山梨県が誇るブランド牛、黒毛和牛の4等級・5等級に格付けされた牛のみが甲州牛に認定されます。  
甲州牛のイチボやカイノミなどの希少部位を炭火焼でお召し上がりいただきます。

#### 『料理長おすすめ会席』

初夏の訪れを感じさせる食材、鱧を椀物、八寸で使用しお召し上がりいただきます。  
また、合肴の甲州牛の柔か煮、酢の物の甲州煮貝など山梨の地元食材をふんだんに使用しています。お食事にはこちらも季節の食材、実山椒を使用した御飯をお召し上がりくださいませ。

#### 『和み会席』

造りは新鮮な魚貝類の四種盛りです。八寸は本格的な初夏を感じさせるように七品を工夫し盛合せました。  
また地元ブランド豚富士桜ポークを若牛蒡鍋で合肴としてご用意いたしました。他に蓋物、デザートにもこの季節ならではの一品となっております。

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『三周年特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準じます  
※6月1日～7月31日(月)まで

食前酒

先 附

水無月豆腐  
氷柱海胆  
美味出汁  
山葵 振り柚子

椀

清汁仕立  
鱧葛打  
菅牛蒡  
板蕨 梅肉  
輪柚子

造 里

特撰料理長おすすめお造り盛り合わせ  
鯛昆布メ トロ  
才巻海老 烏賊 帆立

八 寸

枇杷南瓜  
桜桃玉子  
蛸氷室  
菖蒲百合根  
笹福紗玉子  
楓煎餅  
鴨包み揚げ  
玉蜀黍チーズ寄せ  
鱧小袖寿司

焼 物

稚鮎塩焼き  
甲州牛  
野菜色々  
煎塩 三割 ちり酢

合 肴

伊勢海老うるか煮  
茄子  
モロッコインゲン

酢 物

水貝 鮑  
独活 ラディッシュ オクラ  
肝酢

食 事

実山椒御飯  
合せ味噌 香の物

デザート 旬のデザート

※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 プリンセス富士河口湖

料理長 森本哲央

調理場一同

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『甲州牛炭火焼特撰会席』

※特撰料理長おすすめ会席料金に準じます  
※6月1日～6月30日(金)まで

食前酒

先 附

水無月豆腐  
氷柱海胆  
美味出汁  
山葵 振り柚子

椀

清汁仕立  
鱧葛打  
菅牛蒡  
板蕨 梅肉  
輪柚子

造 里

料理長おすすめお造り盛り合わせ  
鯛 昆布× 鮪  
海老 烏賊

八 寸

枇杷南瓜  
桜桃玉子  
蛸氷室  
菖蒲百合根  
笹福紗玉子  
楓煎餅  
鴨包み揚げ  
玉蜀黍チーズ寄せ  
鱧小袖寿司

焼 物

水焜炉  
希少部位盛り合せ  
甲州牛ロース  
甲州牛マクラ  
甲州牛イチボ  
甲州牛三角バラ  
甲州牛カイノミ  
甲州牛ミスジ  
焼野菜  
煎塩  
三割  
ちり酢

食 事

富山産こしひかり  
合せ味噌 香の物

デザート 旬のデザート

※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 プリンセス富士河口湖

料理長 森本哲央

調理場一同

# 水無月の御献立

## 『料理長おすすめ会席』

食前酒

先 附

水無月豆腐  
氷柱海胆  
美味出汁  
山葵 振り柚子

椀

清汁仕立  
鱧葛打  
菅牛蒡  
板蕨 梅肉  
輪柚子

造 里

料理長おすすめお造り盛り合わせ  
鯛 昆布メ 鮪  
海老 烏賊

八 寸

枇杷南瓜  
桜桃玉子  
蛸氷室  
菖蒲百合根  
笹福紗玉子  
楓煎餅  
鴨包み揚げ  
玉蜀黍チーズ寄せ  
鱧小袖寿司

焼 物

温石  
鮎うるか焼  
酢立

合 肴

甲州牛柔煮  
ポテト庵  
モロッコインゲン  
ヤングコーン  
蛇の目人参

酢 物

甲州煮貝  
若布 かたくり 防風  
生姜酢

食 事

実山椒御飯  
合せ味噌 香の物

デザート 旬のデザート

※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 プリンセス富士河口湖

料理長 森本哲央

調理場一同

水無月の御献立  
『和み会席』

食前酒

先 附

玉蜀黍寄せ  
タピオカ  
美味出汁  
山葵 チャービル

椀

アスパラ冷製スープ  
湯葉 タピオカ  
柚子

造 里

旬のお造り盛合せ  
鯛 昆布メ マンダイ  
小判鱈 烏賊  
あしらい一式

八 寸

鱧小袖寿司  
酢取茗荷  
丸十レモン煮  
桜桃チーズ  
蛸柔らか煮  
川海老  
順才

焼 物

富士桜ポーク  
番茄焼  
添野菜

合 肴

鱧鍋  
白葱 椎茸  
丁子麩 三ツ葉

蓋 物

蓮根饅頭  
ふかひれ庵  
きざみ菊菜

食 事

富山産こしひかり  
合せ味噌 香の物

デザート 旬のデザート

※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 プリンセス富士河口湖

料理長 森本 哲央

調理場一同