

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

温物は、豚角煮と賀茂茄子の揚げ煮をご用意しております。栄養価の高い豚角煮と旬の賀茂茄子の揚げ煮を十分にお楽しみ下さい。

焼肴は、新鮮な鮑を陶板焼きでご用意しております。素材の味を生かした一品です。

油物は、桜海老の搔揚げです。新鮮な桜海老の搔揚げの食感と味わいをご堪能下さい。

『和み会席』

温物は、麦豚牛蒡巻き・人参・舞茸・芽キャベツが入ったコーンクリーム味噌鍋をご用意しております。一風変わったクリーミーな味わいが楽しめます。

焼肴は、細魚の八幡照り焼きです。細魚の淡白で上品な味わいをご堪能下さい。

ザグランリゾート 箱根

料理長 加藤 義和

料理長のおすすめ

水無月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒 梅酒

前菜 季節の九品

さざえ串揚げ

若鮎焼姿寿司

法月玉子

団扇長芋

穴子煮凝り

新丸十枇杷見立て

紫陽花一寸豆

もろこし豆腐

牛アスパラ山椒焼

造里

鮪と地魚四種盛込み

あしらい一式 造り醤油

大島の塩

先椀

清まし汁仕立て

金目鯛葛打ち 焼き茄子

冬瓜 柚子

温物

豚角煮と賀茂茄子の揚げ煮

稲庭饅頭 浅葱

大根卸し 針生姜

焼肴

鮑の陶板焼

ブロッコリー パプリカ

付けたれ二種

蒸物

焚き合わせ(冷製仕立て)

牛たたき 海老 茄子

焼トマト 南瓜 おくら

油物

桜海老搔揚げ

香物

三種盛り

御飯

富山県産こしひかり

止椀

赤だし汁

水物

季節のもの二種

※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 箱根

料理長 加藤 義和

調理場一同

水無月の御献立
『和み会席』

食前酒 梅酒

前菜 季節の七品

さぎえ串揚げ

若鮎焼姿寿司

法月玉子

団扇長芋

穴子煮凝り

新丸十批杷見立て

紫陽花花一吋豆

造里 鮪と地魚三種盛込み

あしらい一式 造り醤油

大島の塩

先椀 清まし汁仕立て

金目鯛葛打ち 焼き茄子

冬瓜 柚子

酢肴 穴子水晶と順菜の山葵酢掛け

穴子 おくら 独活 胡瓜

温物 コーンクリーム味噌鍋

麦豚牛蒡巻き 人参

舞茸 芽キャベツ

焼肴 細魚の八幡照り焼き

茗荷酢漬け 木の芽

蒸物 焚き合わせ

山葵葛豆腐 南瓜 六方小芋

筒牛蒡竹林 海老 おくら

香物 三種盛り

御飯 富山産こしひかり

止椀 赤だし汁

水物 季節のもの二種

※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 箱根

料理長 加藤 義和

調理場一同