

料理長から献立のご説明

水無月の御献立

『高原野菜と黒毛和牛のしゃぶしゃぶ特撰会席』
メインの鍋物は、黒毛和牛と高原野菜のしゃぶしゃぶです。黒毛和牛のとろける味わいと、高原野菜の甘みを贅沢にお召し上がりいただける会席となっております。
前菜・お造りなども質の高い食材を使用しております。

『信州おすすり会席』

6月に解禁される鮎や旬の伊佐木をはじめ、信州産の信濃雪鱒、信州サーモンと豪華なお造りとなっております。
御飯は、鯛と木の子の釜飯をお出しします。前菜には鮎、陶板には黒毛和牛、和み会席よりも質の高い食材を使った献立でおもてなし致します。

『和み会席』

6月に解禁となる鮎をはじめ、旬の伊佐木などをお造りでお出しします。
信州ポークと高原野菜のしゃぶしゃぶもお召し上がりいただけます。

ザグランリゾート エレガント 軽井沢

料理長 森田 大樹

料理長特撰会席

水無月の御献立

『高原野菜と黒毛和牛のしゃぶしゃぶ特撰
会席』

※特撰料理長おすすめ会席 料金に準ずる
※6月1日～8月31日(木)まで

食前酒

梅酒

前菜

水無月豆腐
青梅淋掛け
尼子南蛮漬
川海老艶煮
穴子棒寿し
貝柱 雲丹香煎合へ
白瓜と海老雲合へ
鮑酒煎り
石川小芋

椀物

ぼたん鱧
大葉豆腐 順才

造り

本鮪 伊佐木 青利烏賊
鱈たたき 白みる貝
信濃雪鱒 信州サーモン

鍋物

黒毛和牛と高原野菜のしゃぶしゃぶ

焼物

若鮎汐焼
粉吹き生姜

蒸し物

グリーンアスパラ茶巾しぼり

酢の物

活蛸湯引
とろろ豆腐

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁仕立

香の物

野沢菜 沢庵

水菓子

フルーツ盛り合せ
ブルーベリープリン

※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ト軽井沢
料理長 森田 大樹
調理場一同

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

水無月豆腐
青梅淋掛け
尼子南蛮漬
川海老艶煮
穴子棒寿し
貝柱 雲丹香煎合へ
白瓜と海老霰合へ
鮑酒煎り
石川小芋

椀物

ぼたん鱧
大葉豆腐 順才

造り

本鮪 伊佐木 青利烏賊
鱈たたき 白みる貝
信濃雪鱒 信州サーモン

陶板

黒毛和牛
添之野菜

焼物

若鮎汐焼
粉吹き生姜

蒸し物

グリーンアスパラ茶巾しぼり

酢の物

活蛸湯引
とろろ豆腐

食事

桜海老と木の子の釜飯し

止椀

赤出汁仕立

香の物

野沢菜 沢庵

水菓子

フルーツ盛合せ
ブルーベリープリン

※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 エレガント 軽井沢

料理長 森田 大樹

調理場一同

水無月の御献立
『和み会席』

食前酒

梅酒

前菜

水無月豆腐
青梅淋掛け
尼子南蛮漬
川海老艶煮
穴子棒寿し
貝柱 雲丹香煎合へ
白瓜と海老雲合へ

椀物

ぼたん鱧
大葉豆腐 順才

造り

本鮪 伊佐木 青利烏賊
鱈たたき

鍋物

信州ポークしゃぶしゃぶ
高原野菜

焼物

若鮎汐焼
粉吹き生姜

冷し鉢

グリーンアスパラ茶巾しぼり

酢の物

活蛸湯引
とろろ豆腐

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁仕立

香の物

野沢菜 沢庵

水菓子

フルーツ盛合せ
ブルーベリープリン

※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

エレガント 軽井沢
料理長 森田 大樹

調理場一同