

料理長から献立のご説明

文月の御献立

『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。

『信州おすすめ会席』

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。

和み会席同様、スタミナ食材の鰻・すっぽんもお出しします。

御飯は、鯛と木の子の釜飯をお出しします。前菜には鮑、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』

夏野菜と川の魚をふんだんに使い、スタミナ食材の鰻・すっぽんを献立に入れております。

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

文月の御献立

『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

鮑 車海老つらら
茄子素麺 ふり柚子
尼子南蛮漬
川海老香り揚
白瓜昆布メ
鬼灯雲丹
芋茎
鱧の子
枝豆チーズ寄せ
鱧寿し

椀物

冬瓜と帆立貝柱
素麺 酢橘

造り

本鮪 伊佐木 青利烏賊
カマス焼霜 金目鯛
信濃雪鱒 蛸湯引き

鍋物

黒毛和牛と高原野菜のしゃぶしゃぶ

蒸物

鰻薯用蒸し

焼物

若鮎汐焼
沢蟹 花丸胡瓜 粉吹き生姜

冷鉢

スッポンスープゼリー寄せ
夏野菜 トマト ヤングコーン
オクラ 小芋

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁

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

文月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

梅酒

前菜

鮑 車海老つらら
茄子素麺 ふり柚子
尼子南蛮漬
川海老香り揚
白瓜昆布メ
鬼灯雲丹
芋茎
鱧の子
枝豆チーズ寄せ
鱧寿し

椀物

冬瓜と帆立貝柱
素麺 酢橘

造り

本鮪 伊佐木 カマス焼霜
金目鯛 青利烏賊
信濃雪鱒 蛸湯引き

陶板

黒毛和牛リブコース
木の子 獅子唐

蒸物

鰻薯用蒸し

焼物

若鮎汐焼
沢蟹 花丸胡瓜 粉吹き生姜

冷鉢

スッポンスープゼリー寄せ
夏野菜 トマト ヤングコーン
オクラ 小芋

食事

玉蜀黍の釜飯し

止椀

赤出汁

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

文月の御献立
『和み会席』

食前酒

梅酒

前菜

尼子南蛮漬

川海老香り揚

白瓜昆布メ

芋茎

鱧の子

枝豆チーズ寄せ

鱧寿し

椀物

冬瓜と帆立貝柱

素麺 酢橘

造り

本鮪 伊佐木 青利烏賊

鱈タタキ

鍋物

信州ポークしゃぶしゃぶ

旬の野菜

蒸物

鰻薯用蒸し

焼物

若鮎汐焼

沢蟹 花丸胡瓜 粉吹き生姜

冷鉢

スッポンスープゼリー寄せ

夏野菜 トマト ヤングコーン

オクラ 小芋

食事

信州産こしひかり

止椀

赤出汁

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