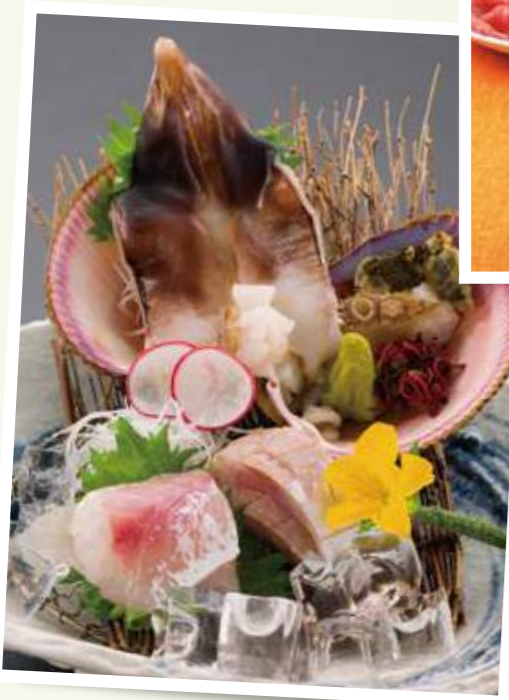




春の美食旅



この春も美味満載!
 ザ グラン リゾートでおいしい春旅をお楽しみください



ブランド牛

●参加費
 特撰会席料金に準じます

ザ グラン リゾート プリンセス有馬

鮑と黒毛和牛特撰会席 4月1日(月)~4月26日(金)

まるまる1杯の鮑をお造りにてご用意いたします。黒毛和牛はしゃぶしゃぶにてお楽しみいただきます。

ザ グラン リゾート エレガント軽井沢

山菜と信州牛のすき焼き特撰会席 ●特別期間も承ります
 4月1日(月)~4月30日(火) グループ単位でのお申込みとなります

旬の筍と山菜、地元ブランド牛・信州牛のすき焼き会席です。

高原野菜と信州牛のしゃぶしゃぶ特撰会席 ●特別期間も承ります
 5月1日(水・祝)~6月30日(日) グループ単位でのお申込みとなります

地元長野でとれた高原野菜、ブランド牛・信州牛のしゃぶしゃぶ会席です。

ザ グラン リゾート 近江舞子

近江牛特撰会席 通年 ※特別期間を除きます

芳醇な香りと柔らかさに特徴があり、とろけるような美味しさは高い評価。三大和牛のひとつ近江牛を好みの料理でご堪能ください。
 ※ステーキ・すき焼き・しゃぶしゃぶの内、お好きなコースをお選びください。

ザ グラン リゾート 鳥羽

志摩ケンケン鰹と松阪牛特撰会席 4月26日(金)まで

志摩の一本釣りしたケンケン鰹をふんだんに使い、三重ブランド・松阪牛入りの特撰会席です。

伊勢鰹と松阪牛特撰会席 5月7日(火)~7月31日(水)

旬の食材、伊勢鰹と三重ブランド・松阪牛を使った特別会席です。

ザ グラン リゾート 下呂

春の鰹と飛騨牛特撰会席

4月1日(月)~6月30日(日) ※特別期間を除きます

ひと足早い鰹と、飛騨牛をご賞味いただける特撰会席です。

飛騨牛特撰会席 ●特別期間も承ります

4月1日(月)~6月30日(日)

A5ランク飛騨牛のローズを使用した、ボリューム・味ともにご満足いただける会席です。

※ステーキ・すき焼き・しゃぶしゃぶの内、お好きなコースをお選びください。

ザ グラン リゾート 城崎

但馬牛と桜鯛特撰会席

4月2日(火)~6月30日(日) ※特別期間を除きます

但馬牛はステーキで、桜鯛は造りとしゃぶしゃぶでご提供いたします。

ザ グラン リゾート 天の橋立

和牛みすじ肉すき焼き特撰会席 ●特別期間も承ります

4月2日(火)~5月12日(日)・7月12日(金)~8月31日(土)

料理長が厳選した和牛みすじ肉をすき焼きで召し上がっていただきます。丹後の地魚もお楽しみいただける献立をご用意しています。



淡路島

淡路牛 すき焼き特撰会席 淡路牛 しゃぶしゃぶ特撰会席

【実施日】通年 ※特別期間を除きます

【参加費】特撰会席料金に準じます グループ単位でのお申込みとなります

水 物 デザートプレート	止 碗 赤出汁	香 物 三種盛り	御 飯 淡路米	鍋 物 淡路牛すき焼 または 淡路牛しゃぶしゃぶ	向 付 鮮魚四種盛り	八 寸 季節の旬菜盛り合わせ	食 前 酒 季節の食前酒	御 献 立
--------------------	---------------	----------------	---------------	--------------------------------------	------------------	----------------------	-----------------------	-------------



お問い合わせ・お申込みは「ザ グラン リゾート 事務局」 予約受付時間 / AM9:00~PM6:00 土・日も受付しております

TEL06-6353-1955 ナビダイヤル0570-00-1955

<http://www.granresort.jp/>

※本紙掲載画像は、イメージ画像や合成写真が含まれますので、実際と異なる場合がございます。

天の橋立

期間限定
企画

丹後とり貝特撰会席

【実施日】2019年5月24日(金)～6月23日(日) 【参加費】特撰会席料金に準じます ※厳選食材のため3日前までにお申込みください。



- 御献立**
- 食前酒 季節の食前酒
 - 先付 とり貝(うご)
 - 八寸 季節の旬菜盛合せ
 - 御膳 小吸物
 - 造り 丹後育成とり貝造り
 - 蓋物 とり貝玉締め
 - 焼物 とり貝殻焼き
 - 凌ぎ とり貝握り寿司
 - 揚物 とり貝天麩羅
 - 酢物 とり貝酢味噌
 - 食事 とり貝御飯
 - 水物 季節のデザート

京都・丹後のとり貝は、大きき、厚さ、味わいが三拍子揃った逸品。大きなものは大味になりやすい...そんな食の常識を覆す、心地よい食感と上品な甘み、旨みが人気です。ぜひこの機会にお召し上がりください。

GR天の橋立
料理長 岡田 勲

目指すはお客様の期待を上回り、うれしい驚き、感動をお届けする料理づくり。宮津の味覚を盛り込んだ自慢の会席料理で、舌躍らせるひとときをお過ごしください。



淡路島

由良ウニと鯛特撰会席

【実施日】2019年4月1日(月)～5月31日(金)
※特別期間を除きます
【参加費】特撰会席料金に準じます
グループ単位でのお申込みとなります

淡路島・由良の磯で、海藻や藻を食べて育つ由良ウニは、独特の甘みと磯の香りを運んでくれる。贅沢な海の幸。ブランドウニと鯛の春味コラボをご堪能ください。



GRE淡路島 料理長 池内 強

- 御献立**
- 食前酒 季節の食前酒
 - 先付 鯛の子玉
 - 八寸 季節の旬菜盛合せ
 - 椀物 清汁仕立て 鯛くず叩き
 - 向付 鯛へぎ作り 由良雲丹
 - 鍋物 鯛しゃぶ
 - 焼物 鯛山椒焼き
 - 油香物 鯛と雲丹の唐揚げ
 - 御飯 鯛飯
 - 香物 三種盛り
 - 止椀 赤出汁
 - 水物 季節のデザート

- 御献立**
- 食前酒 季節の食前酒
 - 先付 金目鯛の昆布メ
 - 八寸 季節の旬菜盛合せ
 - 造り 鮪と金目鯛湯引き
 - 先椀 清まし汁仕立て 金目鯛葛打ち
 - 温物 金目鯛しゃぶしゃぶ
 - 焼物 金目鯛西京焼き
 - 蒸物 金目鯛煮付け
 - 御飯 富山産こしひかり
 - 香物 三種盛り
 - 止椀 赤出汁
 - 水物 季節のデザート

- 御献立**
- 食前酒 季節の食前酒
 - 八寸 季節の旬菜盛合せ
 - 造り 伊勢海老造りと 鮪の盛り合わせ
 - 先椀 金目鯛葛叩き
 - 温物 金目鯛しゃぶしゃぶ
 - 焼物 鮪ステーキ
 - 蒸物 金目鯛・鮪の 炊き合わせ
 - 御飯 駿河の釜飯
 - 香物 三種盛り
 - 止椀 伊勢海老汁
 - 水物 季節のデザート

- 御献立**
- 食前酒 季節の食前酒
 - 八寸 季節の旬菜盛合せ
 - 造り 鮮魚五種盛り
 - 椀物 清汁仕立て
 - 酢物 季節の酢の物
 - 温物 金目鯛しゃぶしゃぶ
 - 焼物 鮪と国産牛のステーキ
 - 炊合せ 金目鯛煮付け 蒸鮪
 - 揚物 季節の揚げ物
 - 御飯 金目鯛の釜飯
 - 香物 三種盛り
 - 止椀 赤出汁
 - 水物 季節のデザート

伊豆 金目鯛特撰会席

相模湾で取れた伊豆の高級食材・金目鯛を使った特撰会席です。しゃぶしゃぶ、西京焼き、煮付けをご用意いたします。
【実施日】2019年4月1日(月)～4月26日(金)
【参加費】特撰会席料金に準じます

鮑・伊勢海老・金目鯛 特撰会席

鮑はステーキ、伊勢海老は造り、金目鯛はしゃぶしゃぶと煮付けでご賞味いただきます。
【実施日】2019年5月6日(月)～6月30日(日)
【参加費】特撰会席料金に準じます

熱海 鮑と金目鯛特撰会席

伊豆近海で取れた金目鯛を、しゃぶしゃぶと煮付け、鮑はステーキでご提供いたします。
【実施日】2019年4月1日(月)～6月30日(日)
※特別期間を除きます
【参加費】特撰会席料金に準じます



※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。 ※料理写真はイメージです。