



THE GRAN RESORT

涼味薫る 鰻 を味わう

鰻会席

参加費 特撰会席料金に準じます

GRE京都

鰻と鮎特撰会席

京都の夏には、欠かせない食材・鰻と鮎を使った季節の特撰会席をご用意いたします。

●実施日:6月1日(土)~30日(日)
※グループ単位でのお申込みとなります。
※3日前までにご予約ください。



GR有馬

鰻と鮎特撰会席

鮎、鰻の造り、鰻の握り寿司、鰻の天ぷらなどをご用意しております。

●実施日:5月7日(火)~6月30日(日)
※3日前までにご予約ください。

GR下呂

春の鰻と飛弾牛特撰会席

一足早い鰻と飛弾牛をご賞味いただける特撰会席です。鰻の造り、土瓶蒸し、鰻鍋などと、飛弾牛をお楽しみください。

●実施日:6月30日(日)まで
(但し、特別期間を除きます)
※前日までにご予約ください。

GRE淡路島

淡路島産鰻と蛸特撰会席

淡路島の鰻は全国的にも最高級品として有名です。その鰻と淡路島の蛸と一緒に召し上がって頂ける会席をご用意致しました。旬の鰻と蛸を思う存分お楽しみください。

●実施日:6月1日(土)~8月31日(土)
(但し、特別期間を除きます)
※2日前までにご予約ください。

GRE白浜

鰻と鮎の特撰会席

旬の食材「鰻」と「鮎」を料理長 石谷が確かな技術で真心込めてご提供致します。

●実施日:6月1日(土)~7月27日(土)
※3日前までにご予約ください。

プリンセス富士河口湖

鰻と甲州牛の特撰会席

鰻寿司や湯引き、鰻のカルタファタ、甲州牛のステーキや時雨煮などをお召し上がりいただける季節限定の特撰会席です。

●実施日:6月1日(土)~8月31日(土)
(特別期間も承ります)

※グループ単位でのお申込みとなります。
※3日前までにご予約ください。

GR近江舞子

鰻と近江牛特撰会席

旬の鰻と近江牛をメインにした料理長 清水 渾身の会席料理です。

●実施日:6月1日(土)~8月31日(土)
(但し、特別期間を除きます)

※2日前までにご予約ください。

GR鳥羽

伊勢鰻と松阪牛特撰会席

料理長 安田が三重県の旬の食材、伊勢鰻と三重県のブランド牛、松阪牛を使い期間限定の特別会席をご用意いたします。

●実施日:5月7日(火)~7月31日(水)
※3日前までにご予約ください。

GR天の橋立

丹後とり貝と鰻特撰会席

とり貝は造り、握り寿司で、鰻は落とし、焼霜造り、しゃぶしゃぶ、天ぷらで召し上がっていただけます。丹後のとり貝をたっぷり堪能してください。

●実施期間:6月28日(金)~7月7日(日)
※2日前までにご予約ください。

丹後産鰻と地魚特撰会席

鰻は焼霜造り、天ぷら、しゃぶしゃぶをご用意。丹後の旬の地魚をあわせて、召し上がっていただけます。

●実施日:7月13日(土)~8月31日(土)
(但し、特別期間を除きます)

※2日前までにご予約ください。

GR赤穂

鰻特撰会席

播磨灘で取れた新鮮な鰻を湯引き、寿司、鍋、天ぷらなどで召し上がっていただけます。

●実施日:6月1日(土)~7月28日(日)
※3日前までにご予約ください。



料理写真は全てイメージです

お問い合わせ・ご予約は「ザ グラン リゾート事務局」 営業時間/9:00~18:00 土日祝も休まず営業しております。



THE GRAN RESORT

ザ グラン リゾート事務局 206-6353-1955 ☎0570-00-1955
ホテルの紹介やイベント情報、空室情報はこちらから。http://www.granresort.jp



参加費 特撰会席料金に準じます

GR鳥羽

鮑特撰会席

伊勢神宮には毎年地元で取れた鮑が献上されており、その貴重な鮑は上質な品質を誇ります。当ホテルでは、同じ近海産の鮑を使った会席料理を通年でご用意。造りや焼き物などで存分にお楽しみください。

●実施日：通年(特別期間も承ります) ※3日前までにご予約ください

GRE伊豆

鮑・伊勢海老・金目鯛特撰会席

相模湾で取れた伊豆三大高級食材の鮑、伊勢海老、金目鯛を使用した、特別な会席料理です。

●実施日：6月30日(日)まで(特別期間も承ります) ※3日前までにご予約ください

GRE白浜

紀州特撰会席

白浜名物ごぼう巻きやめはり寿司をはじめ、伊勢海老、鮑、熊野牛など地元食材にこだわったプレミアムな会席をご用意いたします。

●実施日：5月31日(金)まで(特別期間も承ります) ※3日前までにご予約ください

GRE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、煮付け、鮑はステーキでご提供いたします。

●実施日：6月30日(日)まで(但し、特別期間を除きます・当日ご宿泊の方で希望者対象) ※3日前までにご予約ください

GR城崎

海老・カニ・鮑特撰会席

香住産の紅ズワイガニをメインに、海の幸を豪華にそろえた会席料理です。

●実施日：6月30日(日)まで(但し、特別期間を除きます) ※3日前までにご予約ください

初夏を味わう 鮑

「鮑」をご堪能いただける季節です。
お刺身にするのと、コリコリとした食感。
焼けば、まろやかで濃厚なコクのある旨み。
鮑もぜひ、ザグランリゾートでお楽しみください。



イベントで楽しむ

GRE伊豆

焼き物グレードアッププラン

会席料理の焼き物を鮑ステーキか国産牛ステーキにグレードアップいたします。(特撰会席を除きます)

●実施日：7月5日(金)～8月31日(土)(但し、特別期間を除きます) ※2日前までにご予約ください
●参加費：お一人様 2,160円

GR三方五湖

若狭旨いもんフェア「活けアワビ」

活けアワビを造り、バター焼き、踊り焼き、いずれかでお召し上がりいただけます。2日前までにご予約ください。

●実施日：6月30日(日)まで(特別期間も予約可)
●参加費：お一人様 活アワビ(中) 4,860円(税込) 活アワビ(小) 3,240円(税込)

