



THE GRAN RESORT

松茸

秋の訪れを伝える味覚、贅沢な山の恵みを、ザグランリゾートでじっくり、心ゆくまで。

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 ☎06-6353-1955 ☎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>

ザ グランリゾートの 松茸会席

夏の終わりとともに、松茸の季節が到来。
土瓶蒸しや焼物、揚物、炊き込みご飯など、
ザ グランリゾートの松茸会席を
ご堪能ください。

特撰会席料金に準じます
当日ご宿泊の方で希望者対象



焼き松茸などの
一品料理もご用意しております。
お好みでご注文ください。

※料理や内容は各ホテルにより異なります。※当日のご注文にはご対応できない場合もございます。

プリンセス 富士河口湖	松茸特撰会席	9月1日(日)～10月20日(日)	フィルム包み焼き、土瓶蒸し、陶板焼きなどで 召し上がっていただきます。
プリンセス 有馬	松茸特撰会席	9月1日(日)～10月20日(日)	焼き松茸や土瓶蒸しなど、 総料理長 小山が腕をふるいます。
	松茸と黒毛和牛の すき焼き特撰会席		秋の味覚松茸と黒毛和牛をすき焼きで 召し上がっていただきます。
GRE熱海	松茸と黒毛和牛特撰会席	9月1日(日)～10月31日(木)	松茸は土瓶蒸し、焼き物、天ぷらで、 黒毛和牛は陶板焼きで召し上がっていただきます。
GRE伊豆	あしたか牛と 松茸特撰会席	9月1日(日)～10月15日(火)	あしたか牛のしゃぶしゃぶと松茸の土瓶蒸し、 焼き松茸、釜飯を献立に入れた会席料理です。
GRE軽井沢	松茸と信州牛すき焼き 特撰会席	9月1日(日)～10月27日(日)	松茸と地元信州牛をすき焼きで 召し上がっていただきます。
GR三方五湖	松茸と和牛ステーキ 特撰会席	9月2日(月)～10月20日(日)	松茸の土瓶蒸し、焼き松茸と和牛ステーキを ご用意いたします。
GR近江舞子	松茸と近江牛特撰会席	9月1日(日)～10月20日(日)	近江牛のステーキと松茸料理をご用意いたします。
GR下呂	飛騨牛と松茸特撰会席	8月24日(土)～11月24日(日)	A5ランクの飛騨牛ロースと松茸のすき焼きを ぜひお召し上がりください。
GRE白浜	松茸と伊勢海老特撰会席	9月6日(金)～10月20日(日)	宝楽焼や土瓶蒸し、すき焼き、釜飯など旬の食材と共に 松茸を存分に召し上がっていただきます。
GRE京都	松茸と京都牛特撰会席	9月1日(日)～10月20日(日)	旬の松茸と希少なブランド牛・京都牛を 心ゆくまでご堪能ください。※3日前までにご予約ください。
GR天の橋立	松茸特撰会席	9月1日(日)～10月27日(日)	松茸の牛肉巻きを具材にしたすき焼きがメインです。 丹後の旬の地魚もご用意しています。
GR城崎	松茸と但馬牛特撰会席	9月1日(日)～10月31日(木)	秋の味覚松茸と但馬牛すき焼きを織り交ぜた 香り豊かな会席料理です。
GR有馬	松茸と黒毛和牛 鉄板焼き特撰会席	9月1日(日)～10月27日(日)	焼き松茸、松茸の握り寿司、土瓶蒸しなどの松茸料理に 黒毛和牛の鉄板焼きを加えた豪華会席です。
GRE淡路島	松茸特撰会席	9月1日(日)～10月31日(木)	旬の松茸を土瓶蒸し、すき焼き、ホイル焼きなど 多彩な献立で召し上がっていただきます。
	松茸と淡路牛すき焼き 特撰会席		松茸と淡路牛のすき焼きをたっぷり堪能していただける 会席料理です。※2日前までにご予約ください。