

旬を楽しむお献立

2025年 6月1日(日)～8月31日(日)

選べるお料理スタイル

御膳

テーブルで出来立ての状態で
お召し上がりいただけます。

会席

お時間をかけてゆっくりと
お食事をお楽しみいただけます。

お料理の
詳細はこちら



※グループ単位でのお申し込みとなります。※写真の鍋物、お造りは3～4人前です。詳しくはお問い合わせください。※仕入れ状況により、献立が変更する場合がございます。ご了承ください。

会席 ザ グラン リゾート プリンセス有馬



神戸牛と鰻
有馬極み会席

極み
コース 神戸牛と鰻 有馬極み会席

特撰
コース

- からだよろこぶ
薬膳二色鍋御膳
- くまもと黒毛和牛『和王』と
鰻のスタミナ特撰会席



料理長
おすすめ
コース 鰻と蒸し鮑のおすすめ御膳

和み
コース 熊本県産りんどうポーク生姜鍋御膳

ザ グラン リゾート エレガント京都



伊勢海老チーズ田楽
極京会席

極み
コース 伊勢海老チーズ田楽 極京会席

特撰
コース 鰻柳川風鍋 特撰京会席

料理長
おすすめ
コース 京都牛陶板焼き おすすめ会席

和み
コース 京のもち豚しゃぶしゃぶ鍋和み京会席
賀茂茄子田楽付き

ザ グラン リゾート エレガント軽井沢



オマールエビ付き熊本県産和牛「和王」の陶板焼き極み御膳

極み
コース オマールエビ付き
熊本県産和牛「和王」の
陶板焼き極み御膳

特撰
コース 避暑地軽井沢でスタミナを付ける！
鰻や穴子を使用した
熊本県産和牛「和王」の特撰陶板御膳

料理長
おすすめ
コース 夏の軽井沢で食べる
信州牛の陶板焼き御膳

和み
コース 今が旬！
鮎の塩焼き付き信州高原豚の陶板焼き御膳

ザ グラン リゾート 三方五湖



地物黒鮑お造り・車海老塩焼き付き♪
和王牛蒸ししゃぶと若狭旬菜大皿 御膳

極み
コース 地物黒鮑お造り・車海老塩焼き付き♪
和王牛蒸ししゃぶと
若狭旬菜大皿 御膳

特撰
コース 地物黒鮑お造り付き♪
和王牛蒸ししゃぶと若狭旬菜大皿 御膳

料理長
おすすめ
コース 鮮度抜群烏賊・雲丹井付き♪
和王牛蒸ししゃぶと若狭旬菜大皿 御膳

和み
コース 夏野菜と豚ロースのせいろ蒸し付き♪
若狭旬菜大皿 御膳

ザ グラン リゾート 天の橋立

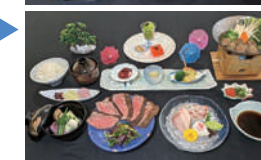


贅沢・焼とり貝とお造り・岩牡蠣 極み会席

極み
コース 贅沢・焼とり貝とお造り・岩牡蠣
極み会席

特撰
コース 丹後の至宝
とり貝と岩牡蠣
特撰会席

和み
コース 夏・丹後の味覚
丹後鯛つみれ鍋
和み会席



ザ グラン リゾート プリンセス富士河口湖



山梨名物に鮑と甲州牛・蛤の蒸籠蒸し
極み御膳

極み
コース 山梨名物に
鮑と甲州牛・蛤の蒸籠蒸し
極み御膳

特撰
コース 旬の太刀魚塩焼きと熊本県産和王蒸籠蒸し
特撰御膳

料理長
おすすめ
コース 旬の太刀魚塩焼きと国産牛蒸籠蒸し
おすすめ御膳

和み
コース 富士桜ポーク蒸籠蒸し 和み御膳

ザ グラン リゾート 近江舞子



鮎唐揚げと近江大倉和牛と
蒸し鮑の鉄板焼き極み会席

極み
コース 鮎唐揚げと近江大倉和牛と
蒸し鮑の鉄板焼き極み会席

特撰
コース 鮎唐揚げと近江大倉和牛鉄板焼き特撰会席

料理長
おすすめ
コース おうみ海老のお造りと
近江大倉和牛しゃぶしゃぶおすすめ会席

和み
コース 琵琶湖産鮎塩焼きと
藏尾ポークロースしゃぶしゃぶ和み会席