

ザ グラン リゾート エレガント熱海



極み
コース
鮑蒸籠蒸し付
和王ヒレと海鮮炭火焼き
新鮮地魚6種舟盛り極み会席

特撰
コース
鮑ソテーと大倉和牛ステーキに
金目鯛のトマト鍋
新鮮地魚5種舟盛り特撰会席

料理長
おすすめ
コース
鮑ソテーと国産和牛トマト鍋
新鮮地魚5種舟盛りおすすめ会席

和み
コース
特製タルタルソースの鰯フライと
ふじの国ポークマト鍋
新鮮地魚3種盛り和み会席

ザ グラン リゾート エレガント白浜



極み
コース
雲丹付き紀州舟盛りと
近江牛サーロイン陶板焼き
極み御膳

特撰
コース
本鮪握り寿司付き 紀州地魚造りと
近江牛陶板焼き特撰御膳

料理長
おすすめ
コース
地魚造里盛りと近江牛陶板焼き
おすすめ御膳

和み
コース
紀州旬菜ととうもろこし豚陶板焼き和み御膳

ザ グラン リゾート エレガント淡路島



極み
コース
伊勢海老と淡路島鰻づくし御膳
～淡路牛と共に～

特撰
コース
淡路島の夏満喫!淡路島鰻づくし御膳
～鮑と夏鴨コースと共に～

料理長
おすすめ
コース
淡路産サクラマス付新鮮鮮魚盛りと
和王牛せいろ蒸し御膳
～鱈と鰻の変わり焼き～

和み
コース
淡路産生しらす付新鮮鮮魚盛合せと
鰻柳川風御膳

ザ グラン リゾート 城崎



極み
コース
但馬フルコース極み御膳

特撰
コース
日本海海の幸と熊本県産和王 特撰御膳

料理長
おすすめ
コース
新鮮魚介をアツアツの焼き立てで!
海鮮網焼きおすすめ御膳

和み
コース
国産黒毛和牛しゃぶしゃぶ和み御膳

旬を味わう一品料理のご案内

旬の味覚、土地の味わいを楽しんでいただく
一品料理をご用意しております。
ホテルによって異なりますので、ご予約時にお申し付けください。
●ご提供期間／5月1日(木)～31日(土)

P有馬
九十九里浜産蛤と新じゃがいもの酒蒸し
1,452円(税・サ込)

近江舞子
蒸し鮑バター焼き
1,960円(税・サ込)

淡路島
天ぷら盛合せ
1,925円(税・サ込)

軽井沢
鯖のムニエルと
春野菜のバジルソース
1,450円(税・サ込)

三方五湖
ふくいサーモンと筍のベシャメルソース
1,180円(税・サ込)

白浜
めひかり唐揚げ
1,080円(税・サ込)

P富士河口湖
鯛と山菜の天ぷら
1,650円(税・サ込)

城崎
香住産紅ガニ陶板焼き
2,200円(税・サ込)

京都
筍の釜飯
1,000円(税・サ込)

熱海
金目鯛煮付
1,850円(税・サ込)

天の橋立
ズワイ蟹
麻婆炒め
1,650円(税・サ込)

※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。