



THE GRAN RESORT

ザ グラン リゾートで、おいしい春旅みつけた♡

春の美食旅

SPRING GOURMET



ブランド牛

●参加費
特撰会席料金に準じます

ザ グラン リゾートエレガント熱海

金目鯛と黒毛和牛特撰会席
4月1日(日)～10月31日(水) ※特別期間を除きます

金目鯛を煮付け・揚げ物・お鍋で、黒毛和牛を陶板焼きにてお楽しみいただける会席です。

ザ グラン リゾートエレガント軽井沢

信州牛と春野菜・山菜のすき焼き特撰会席
4月1日(日)～5月31日(木) ※特別期間を除きます

信州牛と春野菜、地元信州産の山菜をメインにした会席です。

ザ グラン リゾート下呂

飛騨牛特撰会席 通年 ※特別期間も承ります

メインに厳選した飛騨牛A5ランクのロースを使用して、味、ボリューム共にご満足いただける献立となっております。
※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 リゾート伊良湖

渥美牛特撰会席 4月1日(日)～5月22日(火) ※特別期間も承ります

肉質は柔らかく、ジューシーな旨味とこくのある渥美牛をメインに召し上がっていただく会席となっております。
※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 リゾート鳥羽

松坂牛特撰会席 通年 ※特別期間も承ります

三重県が世界に誇る松坂牛を贅沢に使った会席です。松坂牛の証明書も付いています。
※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 リゾート和歌の浦

和牛ステーキ特撰会席 4月1日(日)～5月28日(月)
※特別期間を除きます

ロース(150g)を一枚お付けして陶板にてお召し上がりいただけます。ボリューム満点の会席を是非お召し上がりください。

ザ グラン リゾートプリンセス有馬

鮑と黒毛和牛の春特撰会席 4月1日(日)～4月27日(金)

まるまる1杯の鮑をお造りにてご用意致します。黒毛和牛と春野菜はしゃぶしゃぶにてお楽しみいただけます。

ザ グラン リゾート城崎

但馬牛すき焼き特撰会席 4月7日(土)～6月30日(土)
※特別期間を除きます

地元但馬牛をステーキとすき焼きでお召し上がりいただけます。日本ブランド牛のルーツの味をお楽しみください。



淡路島

※写真は「淡路牛しゃぶしゃぶ特撰会席」のイメージです

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】2018年4月1日(日)～10月31日(水) ※特別期間を除きます
【参加費】特撰会席料金に準じます

水	止	香	御	鍋	向	八	先	食	御
物	碗	物	飯	物	付	寸	付	前	献
アイス	赤	三	淡	淡	鮮	季	羽	酒	立
クリーム	出	種	路	路	魚	節	二	の	
または	汁	盛	米	牛	四	の	重	食	
フルーツ	また	り	また	す	種	旬	蒸	前	
	は		は	き	盛	菜	し	酒	
				焼	り	盛	餡		
					合	り			
					わ	せ			



THE GRAN RESORT

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/9:00AM～6:00PM 土・日も受付しております。

TEL 06-6353-1955 ナビダイヤル 0570-00-1955 全国どこからでも市内通話料金でご利用いただけます

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。



淡路島

由良ウニと鯛の特撰会席

【実施日】2018年4月1日(日)~5月31日(木)

※特別期間を除きます

【参加費】特撰会席料金に準じます

淡路島・由良の磯で、海草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。

- 御 献 立
- 食前酒 季節の食前酒
 - 先付 鯛の子玉メ
 - 八寸 季節の旬菜盛合せ
 - 椀物 清汁仕立て
 - 鯛くず叩き
 - 向付 鯛へき作り由良雲丹
 - 鍋物 鯛しゃぶ
 - 焼肴 鯛山椒焼き
 - 油物 鯛と雲丹の唐揚げ
 - 御飯 鯛飯
 - 香物 三種盛り
 - 止物 赤出汁
 - 水物 季節のデザート



GRE淡路島 料理長 池内 強

天の橋立

京都・宮津の“とり貝”は、大きさ、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。

※仕入れの都合上、3日前までにご予約ください。



期間限定企画

宮津とり貝特撰会席

【実施日】2018年5月18日(金)~6月20日(水)

【参加費】特撰会席料金に準じます

由良ウニと鯛フェスタ

淡路島の高級食材、由良ウニと鯛を使った贅沢な会席です。鯛の握り寿司食べ放題、飲み放題、抽選会付きです。

【実施日】2018年4/8(日)・4/15(日)・4/20(金)・5/18(金)・5/25(金)・5/27(日)

【参加費】特撰会席料金に準じます



ケンケン鰹特撰会席

「ケンケン漁」で1本ずつ釣りあげられる旬の味、ケンケン鰹は鮮度抜群!

【実施日】2018年4月2日(月)~5月28日(月) ※特別期間を除きます

【参加費】特撰会席料金に準じます

- 御 献 立
- 食前酒 季節の食前酒
 - 八寸 季節の旬菜盛合せ
 - 椀物 清汁仕立て
 - 造り 桜豆腐 油目葛叩き
 - 蓋物 鰹銀皮作り
 - 焼肴 尾鷲産生節田舎煮
 - 台物 黒毛和牛 味噌焼
 - 酢肴 初鰹カルパッチョ風
 - 留物 八丁味噌仕立て
 - 香物 伊勢沢庵 他二種盛り
 - 食事 鰹中落井
 - 果物 季節のデザート



すっぽん特撰会席

コラーゲンたっぷり、美容と健康に良いすっぽんを使った会席料理です。

【実施日】2018年4月1日(日)~5月31日(木) ※特別期間を除きます

【参加費】特撰会席料金に準じます

- 御 献 立
- 食前酒 季節の食前酒
 - 八寸 季節の旬菜盛合せ
 - 先吸 潮仕立丸吸
 - 造り すっぽん子玉メ
 - 造り 料理長おすすめお造り盛合せ
 - 焼物 すっぽん 巻仕立て
 - 揚物 すっぽん 唐揚げ
 - 台物 すっぽん 菜膳風
 - 食事 雑炊 または うどん
 - 香物 三種盛り
 - 止物 赤出汁
 - 水物 季節のデザート



GR天の橋立
料理長 岡田 勲

目指すの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。



- 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
 - 御椀 小吸物
 - 造り 宮津育成とり貝造り
 - 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 とり貝味噌噌
 - 食事 とり貝御飯
 - 水物 季節のデザート

※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。