

お子様の御献立 『ディナー』

御飯 握り寿司

うな井

カルビ丼

(三種類から選択)

スープ 季節の野菜ポタージュ

造り 地魚四種盛り

プレート 海老フリッター

ローストポーク

タンドリーチキン

特製玉子焼き

蒸野菜

冷鉢 素麺

焼物 国産牛ミニステーキ

海鮮と野菜の和風グリル

鍋物 和牛しゃぶしゃぶ

和牛すき焼き

(二種類から選択)

デザート 季節の果物とケーキ盛り合わせ

自家製アイスクリーム(食べ放題)

バナナスムージー

※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。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジーウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 赤穂

料理長 尾鷲 敏之

調理場一同