

お子様の御献立 『お子様ディナー』

先 附 アスパラ豆腐

 タピオカ
 美味出汁

椀変り コーンスープ

造 里 旬の魚

焼 物 陶板焼き

 和牛肉
 添え野菜

揚 物 天婦羅

 海老 野菜
 天出汁

酢 物 若鳥照焼

 サラダ仕立

止 椀 合わせ味噌

食 事 富山産こしひかり

 香の物

デザート 旬のデザート

※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。
※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」
の水を使用しております。

ザグランリゾート プリンセス富士河口湖
料理長 森本 哲央
調理場一同