

お子様の御献立
『ディナー』

陶板焼

飛驒牛
玉葱、榎木
パプリカ、もやし
ピーマン
合せたれ

造り

鮪、鯛
山葵、紅蓼、花穂

凌ぎ

飛驒牛ローストビーフ
生野菜、特製ソース

蒸し物

茶碗蒸し

焼き物

鱸の塩焼き
はじかみ、

箱者

ハンバーグ、ミートボール
唐揚げ
野菜サラダ、ドレッシング

御飯

飛驒こしひかり
コーンスープ

デザート

メロン、抹茶蕨餅
マンゴープリン

※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 下呂
料理長 山森 文司
調理場一同