

お子様の御献立  
『ディナー』

造り 旬の魚三種盛り

焼物 牛ヒレ陶板焼き

小玉葱 茄子 椎茸

蒸し物 茶碗蒸し

海老 鶏 筍 桜麩 三ツ葉

揚げ物 海老フライ

三島コロツケ

食事 富山産こしひかり

止椀 合わせ味噌

香の物 三種盛り

水物 ケーキ

旬のフルーツ

※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 箱根  
料理長 加藤 義和  
調理場一同