

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