

お子様の御献立 『ディナー』

造 里

鮪と地魚三種
あしらい一式 造り醤油

陶板焼

やわらかジューシー静岡産牛フィレステーキ
野菜三種
醤油ステーキソース ぽん酢

洋 皿

伊豆産 金目鯛のムニエル
茸クリームソース 添え野菜

油 物

さくさくプリプリ大海老フライ
三島コロツケ
野菜サラダ

蒸 物

具沢山の茶碗蒸し

香 物

三種盛り

御 飯

富山産こしひかり

御 椀

合わせ味噌仕立て

デザート

季節のもの二種

※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。

ザグランリゾートエレガント伊豆

料理長 志村 眞吾

調理場一同