

お子様の御献立 『ディナー』

造	里	鮪と地魚二種	造り醤油	
陶板焼	牛サーロイン	野菜三種	醤油ステーキソース	ぽん酢
洋	皿	白身魚ムニエル	添え野菜	
油	物	海老フライ	コロツケ	サラダ添え
蒸	物	茶碗蒸し	海老	野菜
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			

※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