

お子様の御献立  
『お子様ディナー』

陶板

但馬ポーク

玉葱 エリンギ パプリカ  
合わせダレ

造り

甘海老

幕の内

鶏のから揚げ  
ハンバーグ  
グラタン  
サラダ

冷物

ソーメン

御飯

ピラフ

デザート

マンゴープリン  
お菓子

※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 城崎

料理長 木谷 博信

調理場一同