

お子様の御献立 『ディナー』

プレート料理

海老フライ
蟹グラタン
ハンバーグ
フライドポテト
唐揚げ2個
生野菜
ポテトサラダ
ポークウインナー
マヨネーズ
ゼリー・オレンジ釜盛り

外盛り料理

お造り三種盛り合せ
陶板焼き
牛肉・アスパラベーコン・貝柱
玉葱・エリンギ・ズッキーニ
オムライス
ポタージュ
本日のデザート

※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テ 京都
料理長 吉田 岳人