

お子様の御献立 『ディナー』

スープ

コーンスープ
クルトン

プレート

足赤海老フライ
梅鶏の唐揚げ
ソーセージ
生野菜
タルタルソース

向附

旬の鮮魚四種盛り
妻彩々

蒸物

茶碗蒸し

焜炉

熊野牛しゃぶしゃぶ
添え野菜
薬味

御飯

釜飯

御椀

合せ味噌仕立て

デザート

メロン

※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 和歌の浦

料理長 出口 卓治

調理場一同