

幼児様の御献立  
『スペシャル幼児ディナー』

冷物

ソーメン  
玉子豆腐

焼物

あしたか牛フィレステーキ  
皮付きポテト  
ほうれん草と茸のバターソテー

洋皿

ぷりぷり海老のグラタン  
コーン マッシュルーム  
玉葱 マカロニ

蒸物

やわらか金目鯛煮付け  
茄子 ヤングコーン  
いんげん

揚物

鶏のジューシー唐揚げ  
さくさく三島コロッケ

食事

富山産こしひかり

止椀

合わせ味噌仕立て

香の物

三種盛り

水物

なめらかプリン  
旬のフルーツ

※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 箱根

料理長 加藤 義和

調理場一同