

## お子様の御献立

### 『スペシャルディナー』

#### 杓切箱

焼物 ハンバーグ

揚物 鶏唐揚げ・フライドポテト

エビフライ・サニーレタス

強肴 クリームグラタン

酢の物 紅ずわい蟹

御飯 エビピラフ

デザート 小豆プリン・オレンジ・苺・ホイップクリーム

#### 鉄板焼き

牛ロース一口ステーキ・特製ソース

#### 小鍋

豚しゃぶ小鍋・胡麻ダレ

#### 造り

三種盛り(鰹・鯛・白烏賊)※当日の仕入れで変更します。

#### 止椀

赤出汁

#### 夏のお供

アイスクリーム

(バニラ・ストロベリー・抹茶からお選び下さい。)

※食材の仕入れ状況により、献立内容が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 天の橋立

料理長 岡田 勲