

お子様の御献立  
『スペシャルお子様ディナー』

造り 鮪 伊佐木 花鳥賊

温物 あしたか牛すき鍋

焼豆腐 えのき 小松菜

白菜 人参 マロニー

焼物

ぷりぷり海老グラタン

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 茄子包み

茄子 ヤングコーン

いんげん プチトマト

揚げ物

鶏のジューシー唐揚げ

さくさく三島コロツケ

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