

お子様の御献立

『スペシャルお子様ディナー』

陶板焼

黒毛和牛のハンバーグ

ポテト

人参

ブロッコリー

お造り

四種

あしらい一式

プレート皿

車海老のサクサク海老フライ

国産若鶏唐揚

ウインナー

帆立貝グラタン風

生野菜

御飯

愛知県産こしひかり

合わせ味噌仕立て

香の物

デザート

メロン

カットケーキ

※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 伊良湖

料理長 吉田 創平

調理場一同