

お子様の御献立 『ディナー』

陶板焼

豚ロース
ポテト
シヤトー人参
ブロッコリー
合せダレ

お造り

三種
あしらい一式

プレート皿

白身魚フライ 鶏唐揚げ
ハンバーグ ウィンナー
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

カットケーキ
カットフルーツ

※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
グランリゾート伊良湖
料理長 吉田 創平
調理場一同