

お子様の御献立 『ディナー』

洋皿

海老フライ

鶏唐揚

生野菜一式

造り

鮪 鯛

芽物一式

煮物替り

煮込みハンバーグ

粗挽きウインナー

デミグラスソース

焼き物

豚ロース陶板焼

ポテト シャトー人參

ブロッコリー バター

ステーキソース

グラタン

蟹甲羅グラタン

御飯

カレー 又は 炒飯

福神漬

果物

マンゴープリン

カットケーキ

ホイップ

オレンジ

パセリ

※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 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同