

伊豆さくら山荘 朝食 和食 Aコース

一、玉手箱 3点盛り

ヒジキ当座煮 辛子明太子 しらす大根

一、小鉢二種 鮪のたたき 玉子焼き

一、煮物 鯖の味噌煮 大根

一、焼き物 鱈の干物 陶板炙り

一、中皿 生野菜 ミニトマト 焼き豚 ポテトサラダ

一、味噌汁 アオサの味噌汁 葱 玉麩

一、フルーツ ネーブル 2貫

\*ミニバイキング

\*納豆 ふりかけ各種 味付け海苔 かつお梅

\*パン二種

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明