

伊豆さくら山荘 朝食 和食 Aコース

一、玉手箱 3点盛り

辛子明太子 刻みめかぶ

しらす大葉梅ソース

一、小鉢二種 出し巻玉子 ネギトロ・山葵

一、煮物 がんも 高野豆腐 人参 隠元

一、焼き物 鰯の干物 陶板炙り

一、中皿 赤海老 ポテトサラダ 茹でたまご

生野菜

一、味噌汁 豆腐 油あげ 若布 葱

一、フルーツ りんご

* ミニバイキング

* 納豆 ふりかけ各種 味付け海苔 鰹梅

* パン二種

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明