

伊豆さくら山荘 朝食 和食 Bコース

一、玉手箱 3点盛り

ひじき当座煮 蒲鉾・山葵漬け

山くらげ味噌和え

一、小鉢二種 温泉玉子 鮪の角切り

一、煮物 桜海老信田巻 人参 隠元

一、焼き物 鮭塩焼き 陶板炙り

一、中皿 サラミハム かぼちゃサラダ ミニトマト

生野菜

一、味噌汁 あおさ海苔の味噌汁 葱 玉麩

一、フルーツ ネーブル

\* ミニバイキング

\* 納豆 ふりかけ各種 味付け海苔 鯉梅

\* パン二種

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明