

伊豆さくら山荘 朝食 和食 Aコース

一、玉手箱 3点盛り

切干大根 煮昆布 しらす大根

一、小鉢二種 出し巻玉子 鮪のお刺身

一、煮物 烏賊メンチ がんも 隠元

一、焼き物 鱈の干物 陶板炙り

一、中皿 ロースハム 生野菜 ミニトマト

かぼちゃサラダ

一、味噌汁 あおさの御味噌汁 葱 卷麩

一、フルーツ ネーブル パセリ

ミニバイキング

\* 納豆 ふりかけ各種 味付け海苔

\* 御新香 沢庵 野沢菜漬け ピリ辛胡瓜 鯉梅

伊豆さくら山荘 料理長 佐藤 範明