

伊豆さくら山荘 朝食 和食 Bコース

一、玉手箱 3点盛り

ひじき煮 辛子明太子 金平牛蒡

一、小鉢二種 温泉玉子 烏賊のお刺身

一、煮物 ふわふわ海老新丈 人参 隠元

一、焼き物 えぼ鯛の干物 陶板炙り

一、中皿 生ハムサラダ 生野菜 ミニトマト

一、味噌汁 浅利の味噌汁 葱

一、フルーツ ヨーグルト いちごソース

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