

◎11月のおすすめ料理



【蕪の茸餡かけ】

蕪を八方出汁で炊くことで、蕪に味をしみこませ、さらに炊いた蕪の旨味が詰まった八方出汁で餡をつくり、上からかけました。

秋の旬きのこの旨味もプラス。ぜひお召し上がりください。



◎ブッフェメニュー

※以下より日替わりでご提供いたします(1日あたり20品前後となります)。

■和惣菜

- 刺身
- ひじき煮
- さつま芋レモン煮
- 切干大根
- どんこ椎茸旨煮
- 金平牛蒡
- 旬野菜の白和え
- 青菜の胡麻和え
- 青菜のお浸し
- 茄子揚煮
- 白滝山椒煮
- ピリ辛蒟蒻
- ラーメンサラダ
- 卵の花
- 青梗菜の玉子炒め
- 牛すき煮
- がんも煮
- 高野豆腐
- 海老の旨煮
- 風呂吹き大根
- 旬魚の煮付け
- 筑前煮

鯖の味噌煮

- 蕪の茸餡掛け
- 南瓜のそぼろ餡掛け
- イカと里芋の旨煮
- 長芋照り焼き

■鍋物

- 寄せ鍋
- もつ煮
- 湯豆腐

■揚物

- エビフライ
- カキフライ
- カニクリームコロッケ

■焼物

- 焼魚(鮭/鯖)
- 料理人が焼く特製玉子焼き

■洋食

花ごよみ特製 和風野菜カレー
焼野菜
生野菜
フルーツ
ヨーグルト
クロワッサン
茸のマリネ
冷製パスタ
牛蒡と人参のサラダ
スモークチキンのサラダ
ポテトサラダ
カリフラワー明太子マヨネーズ和え
じゃがバター
フレンチトースト
ハンバーグ
鶏のトマト煮
ポトフ
南瓜グラタン
さつま芋のガレット

■ご飯のおとも

しらすおろし
とろろ
生卵（玉子かけご飯）
漬物・梅干し
納豆・海苔

◎朝食のご案内



【営業時間】 平日 6:45～10:00(L.O.9:45) / 土日祝日 6:45～14:00(L.O 13:30)

【ご料金】 2,500円

- ・ご利用時間は60分の時間制とさせていただきます。
- ・外来のお客様でもご利用いただけます。

◎フォトギャラリー

