

◎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

味付け玉子
 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

唐揚げ
 天ぷら(※ホリデーランチ限定)

■焼物

焼魚(鮭/鯖)

■蒸物

蒸し野菜
 茹で豚

■洋食

花ごよみ特製 和風野菜カレー
生野菜
揚げ野菜のフリット
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
トマトの蜜漬け
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

漬物・梅干し

■スイーツ

ケーキ(3種) (※ホリデーランチ限定)

アイス(3種) (※ホリデーランチ限定)

平日は龍名館オリジナルの「日本酒ケーキ」
を300円でご用意しております。



焼成後に熟成していき、時間が経てば経つほど
味わいが深くなっていきます。使用してい
る日本酒は「竹葉能登純米」を使用。まるや
かで深味のあるケーキに仕上げました。上質
な大人のスイーツタイムをお愉しみてください。

◎土日祝日はご予約いただけます！

土日祝日の「東京ブッフェホリデーランチ」では平日のブッフェメニューに
加えて、天ぷらやお刺身、スイーツなどをご用意しております。

また、ドリンクバーも付いているので、お食事とお飲み物をごゆっくりお愉
しみてください。

※10:00～11:00の間で一時的に朝食からランチへ切り替わる時間がございます。



土日祝は追加のご料金無しでスイーツ
もお召上がりいただけます。ケー
キ・アイスを各種ご用意いたします。

11月の季節限定アイスは

「リンゴシャーベット」です。

◎ランチのご案内

【平日】

東京buffeライト

営業時間：11:00～14:00 (L.O.13:30)

料金：1,500円

【土日祝日】

東京buffeホリデーランチ

営業時間：6:45～14:00 (L.O.13:30)

料金：2,500円

◎フォトギャラリー

