

◎12月のおすすめ料理



【風呂吹き大根】

和食料理人が出汁からこだわり、味をしみこませた大根は絶品です。

寒い冬に食べたくなる一品。

心も身体もほっこり温まる風呂吹き大根を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
小松菜のしらす炒め
蓮根金平
牛すき煮
がんも煮
高野豆富
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

白味噌鍋
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
芽キャベツのコンソメ煮

■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

■行事食

鶏の照り焼き（12月23日~25日）

◎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

