

◎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

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
 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

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

■行事食

鶏の照り焼き (12月23日~25日)

■洋食

花ごよみ特製 和風野菜カレー
生野菜
フルーツ
ヨーグルト
クロワッサン
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
芽キャベツのコンソメ煮

■ご飯のおとも

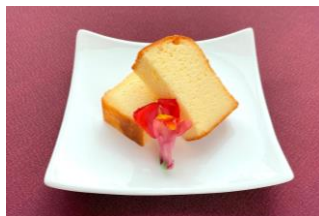
漬物・梅干し

■デザート

和洋含む甘味4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
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楽しみください。

◎土日祝日はご予約いただけます！

土日祝日の「東京buffetホリデーランチ」では平日のbuffetメニューに
加えて、天ぷらやお刺身、デザート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
みください。

※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デザート
もお召し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。

12月の季節限定アイスは

「あまおう苺アイス」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

