

◎1月のおすすめ料理



【豚と白菜の博多蒸し】

博多帯の折り柄のように豚と白菜を重ねて蒸し上げました。

白菜はとろっと、豚肉はジューシー。出汁の効いた醤油ベースの餡が絡まり、べろっと食べられる一品。

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 (朝、ホテール)
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
大学芋
蓮根金平
長葱の焼浸し
牛すじ煮
がんも煮
高野豆腐
風呂吹き大根
旬魚の煮付け

■筑前煮

鯖の味噌煮
蕪の挽肉餡掛け
長芋と厚揚げの煮物
豚と白菜の博多蒸し
手羽元と野菜の柚子胡椒煮

■鍋物

おでん
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

和風東京野菜カレー

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

南瓜とベーコンのポテトサラダ

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

鶏と蕪のクリーム煮

ポトフ

ロールキャベツ

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

七草粥（1月7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

