

## ◎2月のおすすめ料理



### 【帆立芝煮】

鰹節と昆布の合わせ出汁、酒、生姜などで煮ることで帆立の臭みを消し、帆立本来の旨味、味をお楽しみいただけます。

帆立好きの方にお召し上がりいただきたい一品です。



## ◎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  
 大学芋  
 がんも煮  
 高野豆腐  
 牛すき煮/牛すじ煮  
 風呂吹き大根  
 旬魚の煮付け  
 筑前煮  
 鯖の味噌煮

鯛の梅煮  
 帆立芝煮  
 長葱の焼浸し  
 蓮根金平  
 豚と白菜の博多蒸し

### ■鍋物

みぞれ鍋

### ■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

カララワ-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

恵方巻（2月3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

