

◎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(※ホリデーランチ限定)
 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
 卯の花
 大学芋
 味付け玉子
 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

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(※ホリデーランチ限定)

■行事食

恵方巻(2月3日)

■洋食

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
南瓜とベーコンのホットサラダ
トマトの蜜漬け
カワラワ明太子マヨネーズ和え
じゃがバター
ポトフ
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

漬物・梅干し

■デザート

和洋含む甘味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
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、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。

1月の季節限定アイスは

「**柚子アイス**」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

