

## ◎3月のおすすすめ料理



### 【菜の花の辛子和え】

春の始まりを感じる菜の花。菜の花はビタミンCやβカロテンが豊富で甘くほろ苦い味わいが特徴です。

菜の花を使用した料理の代表的な辛子和えをご用意いたしました。ぜひお召し上がりください。



## ◎ブッフエメニュー

※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  
高野豆富  
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

帆立芝煮  
セロリ醤油漬け  
菜花からし和え  
筍煮  
ぜんまい煮  
浅利の酒蒸し  
鯖のちり蒸し

### ■鍋物

春キャベツと豚の旨煮鍋

### ■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（トマト、他野菜3種）  
生野菜（20種）  
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  
じゃがバター  
フレンチトースト  
ハンバーグ  
ポトフ  
ロールキャベツ

## ■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

ちらし寿司（3月3日）  
桜餅



桜餅は3月21日(火)～24日(金)の4日間  
限定でのご提供となります

## ◎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

