

◎3月のおすすめ料理



【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でご用意いたしました。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(※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
 卵の花
 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

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

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)

■洋食

和風東京野菜カレー
生野菜（ミックスサラダ、トマト）
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
じゃがバター
ポトフ
ハンバーグ
ポトフ
ロールキャベツ

■デザート

ケーキ(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)

■ご飯のおとも

漬物・梅干し

■行事食

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



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。まろや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楽しみください。

※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。
3月の季節限定アイスは
「桜のアイス」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

