

◎4月のおすすめ料理



【桜えびの玉子とじ】

春の旬である桜えびをふんだんに使用した玉子とじです。桜えびを玉ねぎと共にさっと八方地で炊き、玉子でふんわりとじました。

ふわふわな玉子の食感と口に広がる桜えびの香りをぜひお楽しみください。



◎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
桜海老の玉子とじ
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

鶏の水炊き

■揚物

エビフライ
牛肉コロッケ
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
茹でアスパラ
新玉葱のコンソメ煮

■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

◎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】 2,800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

