

◎5月のおすすめ料理



【鯖の照り煮】

春が旬の鯖を使用した鯖の照り煮です。

脂ののった鯖に山椒をきかせ、醤油の香ばしさと山椒の香りをお楽しみいただけます。

ご飯との相性抜群ですので、ぜひ一緒に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
 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
 よもぎ麩揚煮
 筍煮
 ぜんまい煮
 浅利の酒蒸し
 鯖の照り煮

■鍋物

豆富の辛味噌鍋

■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

■行事食

鶏ちまき(5月5日のみ)



鶏ちまきは5月5日(金)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】 2,800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

