

◎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(※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

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

豆腐の辛味噌鍋

■揚げ物

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

(※ホリデーブランチ限定)

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

茹でアスパラ

新玉葱のコンソメ煮

■ご飯のおとも

漬物・梅干し

■デザート

ケーキ(3種) (※ホリデーブランチ限定)

アイス(3種) (※ホリデーブランチ限定)

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buffetホリデーブランチ」では平日のbuffet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。

5月の季節限定アイスは

「瀬戸内レモンシャーベット」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：1,800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：2,800円

◎フォトギャラリー

