

## ◎6月のおすすすめ料理



### 【イカと胡瓜の ドレッシング和え】

イカと胡瓜を花ごよみ  
自家製の玉ねぎドレ  
ッシングで和えました。

少し暑くなってきた  
この季節にぴったりの  
さっぱりした一品です。

どうぞお召し上がり  
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  
風呂吹き大根  
旬魚の煮付け  
筑前煮

鯖の味噌煮  
冬瓜煮  
蓮根金平  
万願寺唐辛子焼浸し  
梶木鮪梅煮  
茹でアスパラ  
イカと胡瓜のドレッシング和え  
山形風だし

### ■鍋物

豆乳鍋

### ■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  
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  
じゃが芋のガレット  
ズッキーニのチーズ焼き

## ■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

