6月の東京ブッフェメニュー【ランチ】

◎6月のおすすめ料理

**【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(※ホリデーブランチ限定)
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
卯の花
大学芋
味付け玉子
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
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
冬瓜煮

■鍋物

豆乳鍋

■揚物

唐揚げ
天ぷら(※ホリデーブランチ限定)

■焼物

焼魚（鮭/鯖）

■蒸物

蒸し野菜
茹で豚(※ホリデーブランチ限定)

■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
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

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愉しみください。

◎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ブランチ」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愉しみください。
※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。
6月の季節限定アイスは
「梅シャーベット」です。

◎ランチのご案内

【平日】
東京ブッフェライト
営業時間：11:00〜14:00（L.O.13:30）
料金：1,800円

【土日祝日】
東京ブッフェホリデーブランチ
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