

◎7月のおすすめ料理



【万願寺焼き浸し】

唐辛子の仲間ですが、辛みは無く、甘みと肉厚な果肉が特徴な万願寺唐辛子を焼き浸しにすることで、より甘みと旨みを引き出しました。

出汁がしみ込み、肉厚でジューシーな旬の万願寺唐辛子をぜひお召し上がり下さい。



◎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
 卵の花
 大学芋
 味付け玉子
 がんも煮
 高野豆腐
 牛すき煮
 風呂吹き大根
 旬魚の煮付け
 筑前煮

鯖の味噌煮

オクラの土佐和え
 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

鶏鍋

■揚物

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

カレー（※ホリデーランチ限定）
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

■デザート

ケーキ(3種)（※ホリデーランチ限定）
アイス(3種)（※ホリデーランチ限定）

■ご飯のおとも

漬物・梅干し

■行事食

七夕そうめん(7月7日のみ)



七夕そうめんは7月7日(金)限定でのご提供となります



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。
期間限定アイスは「桃アイス」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

