

◎8月のおすすすめ料理



ゴーヤとパプリカの
土佐和え

しゃきしゃきとした食感はそのままだ、旨味が豊富な鰹節と一緒に和えました。

噛めば噛むほど味わい深くゴーヤの爽やかな苦みも感じられます。

見た目も鮮やかな、旬の一品をぜひ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

野菜しゃぶしゃぶ (30種)

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

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

オクラ塩昆布和え

冬瓜煮

蓮根金平

万願寺唐辛子焼浸し

梶木鮪梅煮

南瓜いとこ煮

ゴーヤとパプリカの土佐和え

山形風だし

■鍋物

冷やし鍋

■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

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

にんべん『本枯鰹節物語』

◎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

