

◎9月のおすすめ料理



【浅利五目煮】

浅利と旬の野菜を昆布でシンプルに炊きました。

塩ベースのスープはもちろん野菜にも浅利の旨味が染み渡っています。

秋の始まりを感じる旬の一品をぜひ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

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

茄子揚げ煮

白滝山椒煮

ピリ辛蒟蒻

卵の花

大学芋

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

南瓜煮

冬瓜煮

蓮根金平

里芋煮っころがし

梶木鮪梅煮

浅利五目煮

厚揚げそぼろ餡かけ

■鍋物

豚と茸の旨煮鍋

■揚げ物

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

さつま芋のガレット

秋茄子のチーズ焼き

■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』

■行事食

栗ご飯(9日)

月見団子(21日)

◎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

