

◎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

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

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

南瓜煮

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

冬瓜煮

■鍋物

豚と茸の旨煮鍋

■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

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
さつま芋のガレット
秋茄子のチーズ焼き

■ご飯のおとも

漬物・梅干し・とろろ

■行事食

栗ご飯(9日)
月見団子(21日)

■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く、時間が経てば経つほど味わいが深くなっています。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。

期間限定アイスは「[巨峰アイス](#)」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

