

◎12月のおすすめ料理



【蕪の茸餡かけ】

蕪を八方出汁で炊くことで
蕪に味をしみこませ、

さらに炊いた蕪の旨味が
詰まった八方出汁で餡を
つくり、上からかけました。

秋の旬きのこの旨味も
プラス。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
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
青菜のお浸し
茄子揚げ煮
白滝山椒煮
ピリ辛茼蒿
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
青梗菜の玉子炒め
蕪の茸餡かけ
南瓜煮
イカと里芋の旨煮
長芋照り焼き

■揚げ物

エビフライ
カキフライ
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

■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』

■洋食

パン

カレー

焼野菜（トマト、他野菜3種）

フルーツ

ヨーグルト

クロワッサン

スクランブルエッグ

ナポリタン

ポテトサラダ

じゃがバター

フレンチトースト

ポトフ

カリフラワー明太子マヨネーズ和え

南瓜グラタン

芽キャベツコンソメ煮

◎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

