

◎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

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
 青菜のお浸し
 茄子揚げ
 白滝山椒煮
 ピリ辛蒟蒻
 旬魚の煮付け
 大学芋
 味付け玉子
 がんも煮
 高野豆腐
 牛すき煮
 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

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

■ご飯のおとも

漬物・梅干し・とろろ

■洋食

カレー
ミックスサラダ
野菜のフリット
ポテトサラダ
トマトの蜜漬け
じゃがバター
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

■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)

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「**あまおう苺アイス**」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

