

◎1月のおすすめ料理



【豚と白菜の博多蒸し】

博多織のように豚肉と白菜を何層にも重ねています。それぞれの素材が旨味を引き出している味わい深い一品です。

お腹も温まる旬の一品を是非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)。

■和物菜

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

青菜のお浸し

茄子揚煮

白滝山椒煮

ピリ辛蒟蒻

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

蕪の含め煮

南瓜煮

イカと里芋の旨煮

長芋照り焼き

筍と豆腐のピリ辛鍋

白菜柚香和え

豚と白菜の博多蒸し

■揚物

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

■洋食

パン
ハム、ベーコン
モッツアレラチーズ
ドライフルーツ
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
ペンネグラタン
芽キャベツコンソメ煮
ローストチキン
野菜オムレツ
挽肉と野菜のトマト煮
野菜パンケーキ

■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

七草粥（1月7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

