

## ◎2月のおすすめ料理



【菜の花の辛し和え】

菜の花はビタミンCが豊富で甘くほろ苦い味わいが特徴です。

そんな菜の花を使用した代表的な料理の辛し和えをご用意いたしました。

春の訪れを感じる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

蓮根金平

菜花からし和え

里芋煮転がし

鶏蕪煮

浅利の五目煮

長芋山葵漬け

ほうれん草胡麻和え

筍土佐煮

### ■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  
ペンネグラタン  
ローストチキン  
野菜オムレツ  
野菜パンケーキ  
挽肉と野菜のトマト煮  
カリフラワー明太子和え  
芽キャベツコンソメ煮

## ■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

恵方巻（2月3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

