

◎4月のおすすすめ料理



【セロリの醤油漬け】

春が旬のセロリをシンプルに醤油で味付けをしました。

アクセントに唐辛子も添えております。

シャキシャキをした食感が楽しい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)。

■和惣菜

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

鶏と春キャベツの昆布和え

セロリの醤油漬け

菜花からし和え

浅利の酒蒸し

ぜんまい煮

明日葉の胡桃和え

■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 (チーズ、ドライフルーツ)

ハム、ベーコン

ビーフカレー

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

フレンチトースト

ポテトサラダ

ジャーマンポテト

サラダチキン

野菜オムレツ

茹でアスパラ

新じゃがいものグラタン

春野菜のピクルス

■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』

◎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。
- ・外來のお客様でもご利用いただけます。
- ・土日祝日については、11:00より平日のブッフェメニューに加え、ホリデーランチ(土日祝)限定の天婦羅やスイーツをご提供いたします。

◎フォトギャラリー

