

◎4月のおすすめ料理



【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。

シャキシヤ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

- 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
- 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

■洋食

ハム、ベーコン(ホリデー)

カレー

ミックスサラダ

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

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

漬物・梅干し・とろろ

■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愉しみください。



◎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愉みください。

※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。

※天婦羅やスイーツのご提供は11:00以降となります。



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。

4月のアイスは

「瀬戸内レモンシャーベット」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

