

## ◎5月のおすすめ料理



### 新じゃがいものグラタン

5月が旬の新じゃがいもは水分を多く含んでおり、甘味が強いのが特徴です。

そんな新じゃがいもをベーコン・玉葱と炒めてグラタンに仕上げました。

この時期にしか味わえな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  
春野菜の白和え  
新牛蒡の唐揚げ  
豚と露の柳川風

### 根三つ葉のお浸し

トマトの蜜漬け  
蓬麩揚煮

### ■揚げ物

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  
蒸し鶏  
野菜オムレツ  
アスパラとベーコンのクリーム煮  
新じゃがいものグラタン  
春野菜のピクルス  
春トマトとかんずりの冷製パスタ

## ■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

鶏ちまき(5月3日～5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

