

◎5月のおすすめ料理

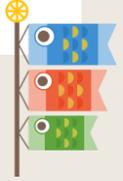


新じゃがいものグラタン

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

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
春野菜の白和え
新牛蒡の唐揚げ
豚と蒟の柳川風
根三つ葉のお浸し
トマトの蜜漬け
蓬麩揚げ

■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(※ホリデーランチ限定)
カレー
ミックスサラダ
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

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)

■行事食

鶏ちまき(5月3日～5日)

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楽しみください。



◎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楽しみください。

※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。

5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

