

## ◎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

