

◎6月のおすすめ料理



厚揚げと夏野菜の 冷やしそばろ餡掛け

夏野菜や生姜をふんだんに使用し、高タンパクでヘルシーな厚揚げと合わせました。

ひんやりとしたそばろ餡はこれからの暑い季節にはぴったりです。

見た目も食感も楽しい旬の一品をお楽しみ下さい。



◎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

茄子揚げ煮

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

厚揚げと夏野菜の冷やしそばろ餡掛

け

冬瓜煮

蓮根照り煮

万願寺唐辛子焼浸し

トマトの蜜漬け

翡翠茄子

梶木鮪の梅煮

オクラの土佐和え

■揚物

エビフライ

牛肉コロッケ

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

夏野菜と浅利のスープ煮

ズッキーニチーズ焼き

夏野菜のピクルス

冷製ラタトゥイユ

■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 『本枯鯉節物語』

◎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より平日のブッフエメニューに加え、ホリデーランチ(土日祝)限定の天婦羅や富士湧水ポークのしゃぶしゃぶ、スイーツなどをご提供いたします。

◎フォトギャラリー

