

10月限定！食欲の秋をお愉しみいただけるお料理が並びます

もみじbuffe



2024年10月1日(火)～10月31日(木)まで、「もみじbuffe」を開催いたします。
通常のbuffeメニュー(約20種)のうち、3品を“もみじbuffe料理”として提供します。秋の味覚をぜひお愉しくください。

ご提供メニュー

全時間帯で提供メニューが異なります。提供内容は以下の通りです。

■ランチ(平日)：紅葉鶏、秋野菜のオープン焼き、秋の炊き込みご飯

■朝食・ホリデーランチ：秋鮭の竜田揚げ、選べるもなか、秋の炊き込みご飯



◎今月のおすすめ料理

和惣菜



茄子と獅子唐の油味噌和え

食物繊維やカリウムが豊富で、美容と健康に良い茄子と獅子唐をふんだんに使いました。

大葉の香りやじっくり炒めた玉ねぎの味わいが合わせ味噌のコクを引き出した一品となっております。

白米と抜群のコンビネーションを發揮する、和食ならではの滋味深さをご堪能ください。

洋食



柿とじゃが芋のチーズ焼き

じゃが芋にチーズという王道の組み合わせに旬の柿を合わせました。

味付けはシンプルに塩とオリーブオイルで素材の味を引き立たせています。

香ばしいチーズと柿の甘さのマリアージュをぜひご堪能ください。



◎今月のbuffetメニュー

※以下より日替わりで、1日あたり20品前後ご提供いたします。

10/1~10/31まで、通常のbuffetメニューのうち、3品を“もみじbuffet料理”
として提供します。

ランチ(平日)：紅葉鶏、秋野菜のオープン焼き、秋の炊き込みご飯

■和惣菜

刺身(※ホリデーランチ限定)

富士湧水ポークのしゃぶしゃぶ

(※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

茄子揚煮

白滝山椒煮

ピリ辛蒟蒻

大学芋

味付け玉子

がんも煮

高野豆腐

牛すき煮

里芋の利休煮

茄子と獅子唐の油味噌和え

鱈の酢炊き

ピーマン土佐和え

蓮根照り煮

南瓜のそぼろ餡かけ

鶏と青梗菜の味噌炒め

蕪の含め煮

■揚物

唐揚げ

天ぷら(※ホリデーランチ限定)

■焼物

焼魚(鮭/鯖)

■洋食

ハム、ペーコン(※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

牛蒡と人参のサラダ

ジャガバター

蒸し鶏

野菜オムレツ

南瓜グラタン

蕪と茸のスープ煮

柿とじゃが芋のチーズ焼き

鮭のクリームペンネ

■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)

◎おすすめのスイーツ「日本酒ケーキ」

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、天ぷらやしゃぶしゃぶ、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・しゃぶしゃぶ・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。

10月のアイスは「**渋皮栗アイス**」です。

(※平日は200円/個でお召し上がりいただけます)

◎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

※60分の時間制でご案内しております。

【土日祝日】

東京buffeホリデーブランチ

営業時間：6:45～14:00（L.O.13:30）

料金：2,800円

※60分の時間制でご案内しております。

◎フォトギャラリー

