

◎今月のおすすめ料理

和惣菜



新ごぼうのから揚げ

初物のごぼうをシンプルに出汁や醤油で味付けし、からっと揚げました。山椒で香りをつけ、爽やかな一品に仕上げております。素材の味を活かした和食ならではの滋味深さをご堪能ください。

※日替わりメニューの一例となります。ご用意のないタイミングがある旨、ご了承ください。

洋食



新玉葱のトマトスープ煮

この時期にしかない柔らかくみずみずしい新玉葱を使った旬の一品です。火を入れることでより一層甘味が増し、トマトのさっぱりとした酸味と相性抜群です。ぜひご賞味ください。

※日替わりメニューの一例となります。ご用意のないタイミングがある旨、ご了承ください。

◎今月のブッフェメニュー

※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。

■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
たたき牛蒡
青菜のお浸し
茄子揚煮
白滝山椒煮
ピリ辛茼蒿
大学芋
がんも煮
高野豆腐
牛すき煮
風呂吹き大根
菜の花からし和え
旬菜の白和え
セロリ醤油漬
独活金平
トマトとキクラゲの玉子とし
新ごぼうのから揚げ
ぜんまい煮
根三つ葉お浸し

■焼物

焼魚（鮭/鯖）
料理人が焼く特製玉子焼き

■揚げ物

エビフライ
カキフライ
カニクリームコロッケ

■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
牛蒡と人参のサラダ
ジャガバター
蒸し鶏
野菜オムレツ
春野菜のポトフ
新じゃがいものグラタン
鶏と春キャベツのグリル
新玉葱のトマトスープ煮
浅利と法蓮草のクリーム煮
鶏とアスパラのマリネ

■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。
- ・外来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。

