

◎今月のおすすめ料理

和惣菜



鯖と牛蒡の酢炊き

春を代表する鯖を牛蒡と共に酢炊きにしました。

煮付け地にお酢を加え、さっぱりとお召し上がりいただけます。

これからの季節にピッタリの爽やかな一品をお楽しみください。

※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。

和惣菜



キャベツと青菜のしらす炒め

甘味を蓄えた春キャベツを青菜、しらすと共に炒めました。

春キャベツの甘味としらすの塩味が合わさり、シンプルながら強い旨味を感じられます。

旬の素材を活かした一品をご賞味ください。

※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

ピリ辛蒟蒻

大学芋

がんも煮

高野豆腐

牛すき煮

風呂吹き大根

よもぎ麩揚煮

若竹煮

ぜんまい煮

椎茸有馬煮

鶏と蕪の白味噌煮

長芋照り煮

キャベツと青菜のしらす炒め

鯖と牛蒡の酢炊き

明日葉胡麻和え

■焼物

焼魚 (鮭/鯖)

料理人が焼く特製玉子焼き

■揚物

エビフライ

白身フライ

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

春野菜と浅利のスープ煮

アスパラとベーコンのクリーム煮

■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『本枯鰹節物語』

