

◎ 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。

和総菜



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。

■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

たたき牛蒡

青菜のお浸し

茄子揚げ煮

白滝山椒煮

ピリ辛蒟蒻

大学芋

味付け玉子

がんも煮

高野豆腐

牛すき煮

風呂吹き大根

よもぎ麩揚げ煮

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

鰯と牛蒡の酢炊き

明日葉胡麻和え

■揚げ物

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

春野菜と浅利のスープ煮

アスパラとペーコンのクリーム煮

■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。

5月のアイスは「瀬戸内レモンシャーベット」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

