

◎今月のおすすめ料理



目梶木の梅煮

梅雨ならではの気だるさや疲労回復に効果的な梅を使いました。

旨味と酸味がほどよい塩梅に仕上がっており、目梶木は葛打ちすることで口当りは滑らかに、身はしっとりと柔らかくお召し上がりいただけます。

伝統的な日本料理を花ごよみ東京にてぜひお楽しみくださいませ。

※葛打ち：片栗粉や葛粉をまぶしてじっくりたたくこと

※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。

◎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

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

冬瓜煮

蓮根照り煮

万願寺唐辛子焼浸し

オクラ土佐和え

トマト蜜漬け

スナックエンドウお浸し

目梶木の梅煮

白身南蛮漬け

たたき山芋梅肉和え

■揚物

エビフライ

白身フライ

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

