

◎今月のおすすめ料理



目桴木の梅煮

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、目桴木は葛打ちすることで口当たりは滑らかに、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炊くこと

※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

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

金平牛蒡

青菜のお浸し

茄子揚げ

白滝山椒煮

ピリ辛茼蒿

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

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

スナップエンドウお浸し

目桴木の梅煮

白身南蛮漬け

たたき山芋梅肉和え

■揚げ物

唐揚げ

天ぷら(※ホリデーランチ限定)

■焼物

焼魚(鮭/鯖)

■蒸物

蒸し野菜

■洋食

ハム、ベーコン(※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

ズッキーニチーズ焼き

夏野菜ピクルス

ラタトゥイユ

■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)

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「東京ブッフェホリデーランチ」では平日のブッフェメニューに加えて、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。

6月のアイスは「**梅シャーベット**」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

