

## ◎今月のおすすめ料理



### 鶏と冬瓜の煮物

旬の冬瓜を鶏と共にやさしい味わいの煮物にしました。

色鮮やかに仕上げた冬瓜は、鶏の旨味を含み、あっさりしながらも満足感のある一品です。

夏のお食事に涼やかさを添える、季節の煮物を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。

## ◎ブッフエメニュー

※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  
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  
味付け玉子  
がんも煮  
高野豆腐  
牛すき煮  
風呂吹き大根  
イカと胡瓜の柚子味噌和え  
鶏と冬瓜の煮物  
ゴーヤの土佐和え  
隠元胡麻和え  
夏野菜揚げ浸し  
スナップエンドウお浸し

### ■揚物

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、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  
冷製ラタトゥイユ  
茄子のチーズ焼き  
トマトと空芯菜の玉子炒め  
夏野菜ピクルス  
豚と水菜の冷しゃぶサラダ

### ■行事食

ひんやり×ひんやりブッフエ

## ■ 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。7月のアイスは「桃シャーベット」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分の時間制のご案内しております。

### 【土日祝日】

東京buffeホリデーランチ

営業時間：6:45～14:00（L.O.13:30）

料金：2,800円

※60分の時間制のご案内しております。

## ◎フォトギャラリー

