

◎ 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(※ホリデーブランチ限定)

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

風呂吹き大根

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

ほうれん草の胡麻和え

ぶり大根

セロリ醤油漬け

高菜と大根の油炒め

鶏と白菜の味噌煮

ちくわ磯部揚げ

蓮根照り煮

里芋揚げ出し

■揚物

唐揚げ

天ぷら(※ホリデーブランチ限定)

■洋食

ハム、ベーコン(※ホリデーブランチ限定)

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

冬野菜のポトフ

豚肩ロースのグリル

鶏と蕪のクリーム煮

南瓜シチュー(ニヨッキ、ブロッコリーなど)

■焼物

焼魚(鮭/鯖)

■蒸物

蒸し野菜

■ご飯のおとも

漬物・梅干し・とろろ

■デザート

ケーキ(3種)(※ホリデーブランチ限定)

アイス(3種)(※ホリデーブランチ限定)

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く、時間が経てば経つほど味わいが深くなっています。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愉しみください。



◎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ブランチ」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ごゆっくりお愉しみください。

※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。

12月のアイスは「**あまおう苺アイス**」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】

東京ブッフェライト

営業時間：11:00～14:00（L.O.13:30）

料金：2,200円

【土日祝日】

東京ブッフェホリデーブランチ

営業時間：6:45～14:00（L.O.13:30）

料金：2,800円

◎フォトギャラリー

