

## ◎ 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

- 富士湧水ポークのしゃぶしゃぶ  
(※ホリデーブランチ限定)
- お造り(※ホリデーブランチ限定)
- 牛タン柔らか煮
- がんも煮
- 味玉
- たたき牛蒡
- 白滝山椒煮
- 青菜のお浸し
- ひじき煮
- 切干大根
- ピリ辛蒟蒻煮
- さつま芋のレモン煮
- 高野豆腐
- どんこ椎茸
- 風呂吹き大根
- 蒸し野菜
- 料理人が焼く特製玉子焼き
- 焼魚(鮭)
- 焼魚(鯖)
- 湯豆腐
- 卵の花
- ほうれん草と春菊の利休和え
- 菜の花からし和え
- 竹輪の香り揚げ
- 旬魚の酢炊き
- 旬魚のちり蒸し
- 柚子白菜

### ■洋食

- パン 日替わり5種(※ホリデーブランチ限定)
- ビーフカレー
- ポテトサラダ
- 野菜オムレツ
- 冬野菜のポトフ
- ブロッコリーのオーブン焼き
- 豚と白菜のクリーム煮
- 牛と豆のトマト煮込み
- 浅利と芽キャベツのペペロンチーノ風

### ■揚物

- 天ぷら(※ホリデーブランチ限定)
- 鶏の唐揚げ(平日限定)

### ■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。

※【重要】2026年3月7日(土)より、「ホリデーブランチ」の価格・営業時間改定ならびに名称を変更いたします。

[>> 詳細はこちら](#)



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。

2月のアイスは「**ゆずシャーベット**」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

