

## ◎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

(※ホリデーランチ限定)

お造り(※ホリデーランチ限定)

牛タン柔らかか煮

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

ピリ辛茼蒿煮

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プン焼き

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。

※【重要】2026年3月7日(土)より、「ホリデーランチ」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buffe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

## ◎フォトギャラリー

