

## ◎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

野菜しゃぶしゃぶ（30種）

お造り

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

鮭/鯖（日替わり）

菜の花からし和え

セロリ醤油漬け

若竹煮

桜海老の玉子とじ

春蕪と厚揚げの煮物

独活金平

鯿とぜんまいの煮物

よもぎ麩揚煮

### ■揚物（日替わり）

エビフライ

白身フライ（スケトウダラ）

カニクリームコロッケ

### ■洋食

パン（日替わり5種）

ビーフカレー

焼野菜（3種）

ポテトサラダ

フレンチトースト

スクランブルエッグ

野菜オムレツ

ナポリタン

春野菜の野菜のポトフ

浅利とクレソンのスープ煮

鱈のオープン焼き

春菊と茸のソテー

アスパラと新玉葱のマリネ

### ■ご飯のおとも

にんべん鯉節『本枯鯉節物語』

生卵「八玉子」

しらす

とろろ

納豆

味海苔

梅干し

柴漬け

べったら漬け

### ■甘味

フルーツ

ヨーグルト



