

## ◎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）

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

鯨とぜんまいの煮物

よもぎ麩揚煮

### ■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

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

### ■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。



## ◎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

- ・お席のご予約は承っておりません。
- ・60分の時間制で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：11:00～14:00 (L.O.13:30)

料金：3,200円

- ・お席のご予約を承ります。
- ・60分の時間制でご案内しております。

土日祝日の「東京buffeホリデーランチ」では平日のbuffeメニューに加えて、天ぷらやししゃぶしゃぶ、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。

ホリデーランチの  
ご予約はこちら



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。  
3月のアイスは「桜アイス」です。  
(※平日は200円/個でお召し上がりいただけます)

©フォトギャラリー

