

## ◎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  
料理人が焼く特製玉子焼き  
鮭/鯖（日替わり）  
味玉  
たたき牛蒡  
白滝山椒煮  
ひじき煮  
切干大根  
蒟蒻辛煮  
さつま芋のレモン煮  
高野豆腐  
どんこ椎茸  
風呂吹き大根  
牛タン柔らか煮  
がんと煮  
蒸し野菜  
豚軟骨煮込み（醤油・味噌・トマト）  
ハチノス焼き（醤油・味噌）  
うずら豆の甘煮  
大学芋  
鱈と牛蒡の酢炊き  
スナップエンドウのお浸し  
鶏と蕪の白味噌煮  
露土佐煮  
筍と椎茸の有馬煮  
豚ときくらげの玉子炒め  
独活金平

### ■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  
春野菜のピクルス  
しらすと長芋のグラタン  
春キャベツとソーセージのグリル  
烏賊とブロッコリーのトマト煮  
アスパラとパセリのクリーム煮  
鶏と新じゃが芋の赤ワイン煮込み

### ■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  
東京納豆  
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



