

◎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）

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

がんも煮

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

鯖と牛蒡の酢炊き

スナックエンドウのお浸し

鶏と蕪の白味噌煮

落土佐煮

筍と椎茸の有馬煮

豚ときくらげの玉子炒め

独活金平

■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

鳥賊とブロッコリーのトマト煮

アスパラとベコンのクリーム煮

鶏と新じゃが芋の赤ワイン煮込み

■揚物

天ぷら（※ホリデーランチ限定）

鶏の唐揚げ（平日限定）

■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。
5月のアイスは「北海道メロン」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

