

◎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）
鶏と冬瓜の煮物
蓮根金平
万願寺唐辛子焼浸し
オクラ土佐和え
トマト蜜漬け
木耳と空心菜の玉子炒め
旬魚の煮付け
茄子の揚げ浸し 魚醤風味
ピーマン土佐和え
鱈の南蛮漬け
烏賊と夏野菜の梅肉和え
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
ハチノス焼き（醤油・味噌）
うずら豆の甘煮
大学芋

■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）
夏野菜のピクルス
茄子とズッキーニのチーズ焼き
烏賊のラタトゥイユ
アスパラと浅利のペペロンチーノ風
鶏と夏野菜のバジル
とうもろこしの冷製スープ
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
ロースハム
ベーコン

■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

