【 6月 】ランチ

◎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）
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
鯵の南蛮漬け
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
高野豆富
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
ハチノス焼き（醤油・味噌）
うずら豆の甘煮
大学芋

■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
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
ロースハム(※ホリデーランチ限定)

■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愉しみください。

◎ランチのご案内

【平日】

東京ブッフェライト

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】

東京ブッフェホリデーランチ

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「東京ブッフェホリデーランチ」では平日のブッフェメニューに加えて、天ぷらやしゃぶしゃぶ、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愉しみください。

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。

6月のアイスは「**桃アイス**」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