

◎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）
金時豆の甘煮
冬瓜煮
鶏と山芋の山葵漬け
オクラ梅和え
東京納豆と夏野菜の和え物
トマト蜜漬け
ゴーヤチャンプルー
茄子揚煮
ヤングコーン磯辺揚げ
豚の冷しゃぶ
隠元胡麻和え
目楯木梅煮
鱈竜田揚げ
穴子南蛮漬け
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）
大学芋

■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
とうもろこしと鮭のクリーム煮
アボカドとトマトのレモンタルタル
鶏とズッキーニのトマト煮
イカと夏野菜のバジルソース
夏野菜のマリネ
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

■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

■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

