

## ◎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)

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

蒸し野菜

ハチノス焼き(醤油・味噌)

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

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

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



※写真はイメージです

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。  
7月のアイスは「**パイナップルシャーベット**」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

