

◎今月のおすすめ料理



夏野菜揚げ浸し

旬の野菜をお酢を含めた出汁で揚げ浸しにしました。

甘みを感じる夏野菜をさっぱりと仕上げ、夏バテ対策にも効果的です。

夏の訪れを感じる旬の一品をぜひお召し上がりください。



◎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)

刺身

ひじき煮

さつま芋レモン煮

切干大根

どんこ椎茸旨煮

金平牛蒡

青菜のお浸し

茄子揚煮

白滝山椒煮

ピリ辛蒟蒻

大学芋

がんも煮

高野豆腐

牛すき煮

風呂吹き大根

イカと胡瓜の柚子味噌和え

鶏と冬瓜の煮物

ゴーヤの辛子醤油和え

隠元胡麻和え

夏野菜揚げ浸し

■揚物

エビフライ

牛肉コロッケ

カニクリームコロッケ

■焼物

焼魚 (鮭/鯖)

料理人が焼く特製玉子焼き

■洋食

パン（チーズ、ドライフルーツ）
ハム、ベーコン
ビーフカレー
焼野菜（トマト、他野菜3種）
フルーツ
ヨーグルト
クロワッサン
スクランブルエッグ
ナポリタン
フレンチトースト
ポテトサラダ
牛蒡と人参のサラダ
ジャガバター
蒸し鶏
野菜オムレツ
冷製ラタトゥイユ
茄子のチーズ焼き
トマトとキクラゲの玉子炒め
豚と水菜の冷しゃぶサラダ

■ご飯のおとも

しらすおろし
とろろ
生卵（玉子かけご飯）
漬物・梅干し
納豆・海苔
にんべん『本枯鯉節物語』

■行事食

七夕素麺（7月6日、7日）



◎朝食のご案内



【営業時間】 平日 6:45～10:00(L.O.9:45) / 土日祝日 6:45～14:00(L.O.13:30)

【ご料金】 2,800円

- ・ご利用時間は60分の時間制とさせていただきます。
- ・外來のお客様でもご利用いただけます。
- ・土日祝日については、11:00より平日のブッフェメニューに加え、ホリデーランチ(土日祝)限定の天婦羅や富士湧水ポークのしゃぶしゃぶ、スイーツなどをご提供いたします。

©フォトギャラリー

