

◎今月のおすすめ料理



浅利と茸のスープ煮

旬を迎える浅利と茸をスープ煮にしました。

スープは浅利の出汁と茸の旨味を取り込み、深みのある味わいに仕上げております。

秋の訪れを感じさせる旬の一品をぜひお召し上がりください。



◎buffet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

- 刺身(※ホリデーランチ限定)
- 富士湧水ポークのしゃぶしゃぶ(※ホリデーランチ限定)
- 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
- 味付け玉子
- がんも煮
- 高野豆腐
- 牛すき煮
- 豚と白菜の辛味噌煮
- 里芋煮転がし
- 旬野菜の五日煮
- 秋鯖味噌煮
- 鶏と冬瓜の煮物
- 秋茄子鼈甲餡掛け

■揚げ物

- 唐揚げ
- 天ぷら(※ホリデーランチ限定)

■焼物

- 焼魚(鮭/鯖)

■洋食

- ハム、ベーコン(※ホリデーランチ限定)
- カレー
- ミックスサラダ
- 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
- 南瓜グラタン
- 浅利と茸のスープ煮
- ミックスビーンズのトマトスープ
- 茸クリームペンネ

■ご飯のおとも

漬物・梅干し・とろろ

■行事食

栗ご飯（9日）

■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。



◎土日祝日はご予約いただけます！

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。

※10:00～11:00の間で一時的に朝食からランチへ切り替わる時間がございます。

※天婦羅・しゃぶしゃぶ・スイーツのご提供は11:00以降となります。



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。

9月のアイスは「巨峰シャーベット」です。

（※平日は200円/個でお召し上がりいただけます）

◎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：1,800円

【土日祝日】

東京buffeホリデーランチ

営業時間：6:45～14:00 (L.O.13:30)

料金：2,800円

◎フォトギャラリー

