

10月限定！食欲の秋をお愉しみいただけるお料理が並びます

## もみじbuffe



2024年10月1日(火)～10月31日(木)まで、「もみじbuffe」を開催いたします。  
通常のbuffeメニュー(約20種)のうち、3品を“もみじbuffe料理”として提供します。秋の味覚をぜひお愉しみてください。

### ご提供メニュー

全時間帯で提供メニューが異なります。提供内容は以下の通りです。

- ランチ(平日)：紅葉鶏、秋野菜のオープン焼き、秋の炊き込みご飯
- 朝食・ホリデーランチ：秋鮭の竜田揚げ、選べるもなか、秋の炊き込みご飯



◎今月のおすすめ料理

和惣菜



**茄子と獅子唐の油味噌和え**

食物繊維やカリウムが豊富で、美容と健康に良い茄子と獅子唐をふんだんに使いました。

大葉の香りやじっくり炒めた玉ねぎの味わいが合わせ味噌のコクを引き出した一品となっております。

白米と抜群のコンビネーションを發揮する、和食ならではの滋味深さをご堪能ください。

洋食



**柿とじゃが芋のチーズ焼き**

じゃが芋にチーズという王道の組み合わせに旬の柿を合わせました。

味付けはシンプルに塩とオリーブオイルで素材の味を引き立たせています。

香ばしいチーズと柿の甘さのマリアージュをぜひご堪能ください。



## ◎今月のブッフェメニュー

※以下より日替わりで、1日あたり20品前後ご提供いたします。

10/1~10/31まで、通常のブッフェメニューのうち、3品を“もみじブッフェ料理”として提供します。

朝食・ホリデーランチ：秋鮭の竜田揚げ、選べるもなか、秋の炊き込みご飯

### ■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

里芋の利休煮

茄子と獅子唐の油味噌和え

鱻の酢炊き

ピーマン土佐和え

蓮根照り煮

南瓜のそばろ餡かけ

鶏と青梗菜の味噌炒め

蕪の含め煮

### ■揚物

エビフライ

牛肉コロッケ

カニクリームコロッケ

### ■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

南瓜グラタン

蕪と茸のスープ煮

柿とじゃが芋のチーズ焼き

鮭のクリームペンネ

### ■焼物

焼魚（鮭/鯖）

料理人が焼く特製玉子焼き

### ■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『本枯経節物語』

# ◎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。
- ・外来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。

