

◎今月のおすすめ料理



イカと里芋の旨煮

じっくりと煮た里芋にイカの旨味を吸わせ甘く優しい味に仕上げました。

ねっとり感のある食感の煮物は体をじんわりと温め、満足感を与えてくれます。

和食ならではの滋味深さを感じられ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

がんと煮

高野豆腐

牛すき煮

風呂吹き大根

イカと里芋の旨煮

蕪の茸餡かけ

蓮根金平

南瓜いとこ煮

秋鯖味噌煮

鶏と茸の柚子煮

手羽元ポン酢

里芋煮転がし

■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

