

## ◎今月のおすすめ料理



### 冬野菜のポトフ

カリフラワーやキャベツ、甘みの強い冬の蕪など旬の冬野菜をふんだんに使いました。

じっくり煮込んだ味わい深いスープは寒い季節にぴったりの一品です。

心も身体も温まる旬のお料理をぜひお召し上がりください。

※日替わりメニューの一例となります。ご用意のないタイミングがある旨、ご了承ください。

## ◎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

ほうれん草胡麻和え

蓮根照り煮

牛蒡の唐揚げ

鯖とキャベツの柚香焼き

鰯大根

さつま芋甘露煮

セロリ醤油漬け

高菜と大根の油炒め

### ■和惣菜

長芋辛味噌煮

鶏と白菜の旨煮

### ■揚物

エビフライ

カキフライ

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  
鶏と小松菜のクリーム煮  
豚と冬キャベツのスープ煮  
冬野菜のポトフ  
カリフラワーの温サラダ

## ■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『本枯鰹節物語』

## ◎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パークのしゃぶしゃぶ、スイーツなどをご提供いたします。



