

◎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。

※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

- 刺身(※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
- 茄子揚げ
- 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
- 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

■揚げ物

- 唐揚げ
- 天ぷら(※ホリデーランチ限定)

■焼物

- 焼魚(鮭/鯖)

■蒸物

- 蒸し野菜

■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
- じゃがいものガレット
- カリフラワー明太子マヨネーズ
- 南瓜スープ

■ご飯のおとも

漬物・梅干し・とろろ

■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buffetホリデーランチ」では平日のbuffet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。

11月のアイスは「りんごシャーベット」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

