

## ◎今月のおすすめ料理



### 浅利とキャベツの酒蒸し

甘味を蓄えた冬のキャベツを浅利と合わせて酒蒸しにしました。

アクセントに生姜を加え、出汁まで美味しく仕上げました。

季節の旨味が凝縮された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。

## ◎ブッフエメニュー

※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

風呂吹き大根

ほうれん草胡麻和え

蓮根照り煮

青梗菜の玉子炒め

鰯の煮付け

浅利とキャベツの酒蒸し

セロリの金平

ヤリイカと大根の煮物

野沢菜炒飯

豚と白菜の炒め物

### ■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

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

芽キャベツコンソメ煮

鮭とほうれん草のクリーム煮

挽肉とブロッコリーのトマト煮

ペンネグラタン

鶏と長芋のバジルソース

## ■行事食

七草粥（1月7日）

## ■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楽しみください。



## ◎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楽しみください。

※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。1月のアイスは「**小豆アイス**」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

