

◎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

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

豚白菜煮

■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

■行事食

七草粥 (1月7日)

■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
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

■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『本枯鯉節物語』

◎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。(※1/1～1/3はご宿泊様限定とさせていただきます。)
- ・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。

