

◎今月のおすすめ料理



白菜とベーコンのクリーム煮

やわらかく甘みの強い旬の白菜を主役に、たっぷりのきのこやベーコンとクリーム煮にしました。

さらに味わい深くするために味噌でコクを出し、和の要素を取り入れて龍名館らしい一品に仕上げております。

ぜひご賞味ください。

※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
- たたき牛蒡
- 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
- 卵の花
- 鯖ちり蒸し
- 柚子白菜
- 厚揚げと野菜の煮物
- 菜の花からし和え
- 慈姑揚げ煮
- 野沢菜しらす炒め
- 豚と大根の煮物
- 蓮根金平

■揚物

- 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
- 冬野菜のポトフ
- 芽キャベツコンソメ煮
- 白菜とベーコンのクリーム煮
- 牛肉と豆のトマト煮
- 浅利と冬キャベツのスープ煮
- 鶏とブロッコリーのバジルソース
- 鯖とキャベツのグリル

■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。2月のアイスは「**柚子シャーベット**」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

