

◎今月のおすすめ料理



練の甘露煮

春告魚とも呼ばれる練を甘露煮にしました。

根菜や高野豆腐が練の旨味をたっぷり吸いこみ、優しい味わいに仕上がっています。

春の訪れを感じる季節の味をぜひお楽しみください。

※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
- がんと煮
- 高野豆腐
- 牛すき煮
- 風呂吹き大根
- 菜の花からし和え
- 旬菜の白和え
- 若竹煮
- 新じゃがと厚揚げそばろ餡
- しらすの玉子とじ
- セロリ醤油漬け
- ぜんまい煮
- よもぎ麩揚げ煮
- 練の甘露煮
- 春の炊き込みご飯
- 白身魚の桜蒸し

■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
- 春野菜のポトフ
- 新じゃがいものグラタン
- ブロッコリーの玉子サラダ
- 新玉ねぎコンソメ煮
- 浅利と蕪のクリーム煮
- 鶏とブロッコリーのトマト煮

■ 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)

桜餅 (※ホリデーランチ限定)

さくらわらび餅 (※平日ランチ限定)

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。
3月のアイスは「桜アイス」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

