

◎今月のおすすめ料理

和惣菜



新ごぼうのから揚げ

初物のごぼうをシンプルに出汁や醤油で味付けし、からっと揚げました。

山椒で香りをつけ、爽やかな一品に仕上げております。

素材の味を活かした和食ならではの滋味深さをご堪能ください。

※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。

洋食



新玉葱のトマトスープ煮

この時期にしかない柔らかくみずみずしい新玉葱を使った旬の一品です。

火を入れることでより一層甘味が増し、トマトのさっぱりとした酸味と相性抜群です。

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。

◎今月のbuffetメニュー

※以下より日替わりで、1日あたり20品前後ご提供いたします。

3/1~4/4まで、通常のbuffetメニューのうち、平日ランチでは3品、朝食・ホリデーランチは2品を“さくらbuffet料理”として提供します。

平日ランチ：白身魚の桜蒸し、桜のわらび餅、春の炊き込みご飯

ホリデーランチ：桜餅、春の炊き込みご飯

■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

菜の花からし和え

旬菜の白和え

セロリ醤油漬け

独活金平

トマトとキクラゲの玉子とし

新ごぼうのから揚げ

ぜんまい煮

根三つ葉お浸し

■揚物

唐揚げ

天ぷら(※ホリデーランチ限定)

■焼物

焼魚(鮭/鯖)

■洋食

ハム、ペ-コ(※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

鶏と春のキャベツグリル

新玉葱のトマトスープ煮

浅利と法蓮草のクリーム煮

鶏とアスパラのマリネ

■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)

◎おすすめのスイーツ「日本酒ケーキ」

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。

4月のアイスは「**さくらアイス**」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

※60分の時間制でご案内しております。

【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

※60分の時間制でご案内しております。

◎フォトギャラリー

