

# ブッフェ マテリアメニュー

旬の素材を使ったメニューが続々登場!!  
 お好きなものを、お好きなだけ  
 どうぞ堪能ください!!

旬  
 の食  
 材

1.ぶい

言わずと知れた、出世魚。  
 産卵前の冬が脂も乗って旬とさ  
 れています。調理方法も幅広いの  
 で、多くのお客様にお楽しみいた  
 だけのお魚です。

2.かぶ

まさに今が旬の野菜。根には整腸作  
 用があり、葉は緑黄色野菜です。美容  
 と健康にパワーを発揮してくれます。

3.はしさい

霜に当たると甘みが出てくる冬の  
 野菜。これからどんどん美味しく  
 なっていきます。食物繊維やミネラ  
 ルが豊富で、煮物や鍋など、やっぱ  
 り冬にぴったりの野菜です。

おすすめメニュー

## 「こんがり焼き野菜」

地元の野菜を中心に、蒸して美味しさを閉じ  
 込めた後、焼いて香ばしさを加えています。  
 お店特製のディップソースで  
 召し上がってください。



キッチンスタッフ/村山さん

おすすめメニュー

## 「ライスブリュレ」

お米を使ったスイーツ、というと抵抗あ  
 るかもしれませんが、カスタードよりも  
 ライトでヘルシーですよ。お家で作りた  
 くなったら、レシピもお教えします。



ホールスタッフ/金さん



プレミアム生ビール 550円  
 清酒 450円~

至福の時間を、地酒とプレミアムビールとともに  
 お楽しみ頂きたい為、お手頃価格で提供します!



- ★サラダバー
- ★和食
  - ・里芋と大根の海老あん掛け
  - ・栃尾ジャンボ油揚げの神楽南蛮味  
噌挟み
  - ・そば屋の玉子焼き
  - ・鮭の山菜蒸し銀あん掛け
  - ・椎茸の陣笠焼き
  - ・揚げ出し豆腐
- ★揚げ物
  - ・ライスコロッケ
  - ・越の鶏カレー風味揚げ
  - ・天ぷら(さつまいも、ししとう、いか、  
かぼちゃ、えび、まいたけ、なす)
- ★洋風料理
  - ・県産和牛を使った煮込みハンバーグ
  - ・ほうれんそうとジャガイモのグラタン
  - ・トマトソースペンネ
  - ・佐渡のサルシッチャピザ
  - ・地元トマトのマルゲリータ
  - ・カレーライス
  - ・妻有のローストポーク
- ★中華
  - ・海老のかんずりソース
- ★汁物
  - ・かに汁
- ★ご飯もの
  - ・白米
  - ・五穀米
- ★デザート
  - ・安田ヨーグルトとフルーツ
  - ・プチケーキ

- 当日の仕入れ状況などにより、一部  
メニューを変更する場合があります。
- 時間帯によっては、品切れになって  
いるメニューもあります。

🌞 ランチタイム 11:00~16:00

🌙 デイナータイム 17:30~22:00

ラストオーダー [ランチタイム]~14:30迄  
 [ディナータイム]~20:30迄