

3月 ランチバイキング

定番メニュー

グリーンサラダ 海藻サラダ スパサラダ 若鶏の唐揚げ 海老フライ 焼そば
ソーセージ ハム盛合せ 季節の天ぷら なます又は酢の物 地魚の造り 焼魚
煮魚 ラーメン カレー お味噌汁 白米 十五穀米 パン フルーツ デザート
日替わりメニュー3品～5品

地産地消 メニュー

1日～10日

新玉ねぎのグリル あすっこの天ぷら
春キャベツとアサリの蒸し煮
新じゃがと手羽先肉のオーブン焼き

11日～20日

新玉ねぎの梅肉ドレッシング和え
春キャベツともち豚の炒め物
新じゃがひじきの煮物
あすっことベーコンのソテー

21日～31日

新玉ねぎのポン酢かけ
春キャベツと蒸し鶏のごまだれ和え
新じゃがバジル炒め
あすっことツナマヨ和え



動脈硬化予防
ダイエット効果
抗アレルギー



美肌効果
ダイエット
風邪予防



ビタミンC豊富
老化防止
抗ストレス作用



がん抑制
免疫力アップ
むくみ予防

湖畔の温泉宿く にびき

ご予約・お問合せはこちらから

TEL. 0853-43-2211

ランチバイキング 年中無休

11:00～14:00

(お食事は1時間程度で願います)

料金

大人	1,000円
小学生	800円
3才～6才	400円

お得なバイキングチケット販売中
10枚の料金で11枚付!

さらにステーキプレート券1枚付