

【季節限定メニュー】 奈良「やまと薬膳」料理家 オオニシ恭子 先生監修

季節の
そうめん料理

奈良の
三輪素麺使用

夏を少しでも
過ごしやすいするには、
素麺はうってつけの素材ですね。
消化も良く
さっぱりいただけます。



～暑くて食欲のない方に～
冷 夏野菜そうめんとひしお味噌
のオーブン焼き (税抜)
1,280 円



～夏でも身体の冷える方に～
温 トマトと枝豆のにゅうめんと
大根と車麩の煮炒め (税抜)
1,180 円

PROFILE



奈良「やまと薬膳」料理家
オオニシ 恭子 先生
長年ヨーロッパで日本式食養生を
伝えてきた薬膳のエキスパート

現在は奈良、東京を中心に
料理講習を行うほか、
活発に講演会、食のアドバイス、
個人の体質や体調に合わせた
健康セミナーなどを行い、
「やまと薬膳」の普及に取り組む。

【ビュッフェメニュー】

時間制／平日・土曜 80分 日曜・祝祭日 70分

贅沢ランチプラン 昼時にちょっぴり贅沢なプラン

健康鍋 足柄牛 モモ
やまゆりポーク モモ 各1プレート
サラダバー、かまどご飯、お惣菜、甘味
(お鍋のお肉以外) 食べ放題 (税抜)
1,680 円
(小学生未満は無料)

デラックスプラン 全て食べ放題の当店おすすめプラン

健康鍋、足柄牛 モモ、やまゆりポーク モモ
サラダバー、かまどご飯、お惣菜、甘味
全て食べ放題 (税抜)
2,280 円
(小学生未満は無料)

〈お鍋の単品追加メニュー〉 各プラン共、別料金で下記のメニューもお召し上がりいただけます。

- ・ 神奈川県産 足柄牛 ロース 1皿 700 円 (税抜)
 - ・ 神奈川県産 やまゆりポーク ロース 1皿 400 円 (税抜)
 - ・ 小田原漁港直送 旬の魚 1皿 320 円 (税抜)
-
- ・ ドリンクバー 自社オリジナル商品の他、各種お飲物を取り揃えております。 (小学生未満は無料) 250 円 (税抜)
 - ・ 箱根ビール各種 ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ¥350)もごございます。 各 450 円 (税抜)

瑞穂ノ里のビュッフェはかまど炊きご飯をはじめ
お伴のおかず、水耕野菜のサラダはもとより、
肉と魚も神奈川県西部、地元の旬にこだわった
食材を使ったお料理を楽しんでいただけます。



お肉の苦手な方は、小田原漁港直送 旬の魚にご変更いただけます

※天候不順等により食材の変更や一部食材が入荷しない場合がございますので、予めご了承ください。 ※写真はすべてイメージです。