



ランチbuffetメニュー

こだわりの岐阜県産食材をたっぷり味わえる、おかずやお供が美味しすぎて

「ごはんが泥棒されていくように食べ過ぎてしまう」

「ごはんどろぼう」気分を味わえるごはんどろぼうbuffet。

ごはんのお供はbuffet台より好きなだけお楽しみいただけます。

季節で替わるメイン料理は左記よりお選びください。

メイン料理

左記より一品お選びください。

・国産鶏つくね焼き teriたまソース

手ごねして丸めたつくねをふっくら焼き上げました。teriたまソースで卵黄のkokとともにごうしーなつくねをご賞味ください。

・飛驒豚の南蛮タルタルソースかけ 十七〇〇円

飛驒豚をカリカリに焼いてから、自家製タルタルをかけました。かけました。飛驒豚の油の甘みを酸味の効いた南蛮タルタルソースでお楽しみ下さい。

・カジキと秋野菜の吹き寄せ エスプーマの柚子胡椒風味 十七〇〇円

カジキを揚げて秋野菜とあんかけにしました。柚子胡椒のエスプーマで香りをお楽しみください。

・飛驒牛肩ロースと秋茄子田楽仕立て 十一七〇〇円

味の濃い飛驒牛肩ロースと茄子を、囲炉裏の団子や五平餅体験で好評の自家製の甘味噌で贅沢な田楽に仕上げました。

デザート

デザートワゴンより好きなだけお選びください。

・シフォンケーキ

何度も試行錯誤を重ね、口どけにこだわって完成したシフォンケーキ。口に入れたとたん、雪のように溶けてなくなる何とも言えない不思議な触感です。9月からは岐阜県池田町にある瑞草園さんの有機栽培の「ほうじ茶」を使用。丁寧に焙煎された茶葉は香ばしさが引き立ち口の中に余韻が残ります。

・季節のフルーツタルト

一台ずつ丁寧に焼き上げたアーモンドクリームたっぷりサクサクのタルトに、kokのあるカスタードクリーム、季節のフルーツを乗せたフルーツタルト。9月からは葡萄。巨峰をメインに長野県、山梨県など旬のぶどうを使用。

・モンブラン

秋の味覚。栗スイーツの定番。フランスのマロンクリームに刻んだ甘露煮栗をふんだんに使った栗を堪能できるモンブランです。

・パンナコッタ

イタリアの定番スイーツ。牛乳と生クリームで作ったあっさりめのパンナコッタに、苺・ラズベリーなどベリー系の甘酸っぱい濃厚ソース。

・かぼちゃプリン

国産のかぼちゃを丁寧に裏ごしして、滑らかなくちどけにこだわったプリン。かぼちゃ本来の自然な甘みと風味をぎゅっと閉じ込めました。



長良川清流ホテル
Instagram