



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、おかずやごはんの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。

・鶏もも肉の治部煮

鶏もも肉を出汁でふっくらと炊き上げました。
季節野菜と鶏肉の旨みある「だし」をお楽しみください。

・飛騨豚肩ロースのソテー 白胡麻のソース 十七〇〇円

飛騨豚の肩ロース肉をこんがり焼きました。
まるやかで香ばしい白胡麻ソースでお召し上がりください。

・太刀魚のカルタファタ包み 磯の香り

十七〇〇円

太刀魚と冬野菜をクリアフィルムで包み、蒸し焼きにしました。
包みを開けた時の磯の香りをお楽しみください。

・飛騨牛肩ロースと秋茄子田楽仕立て 十一七〇〇円

味の濃い飛騨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

11月から岐阜県池田町にある瑞草園さんの
有機栽培の「ほうじ茶」使用。丁寧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

11月からリングゴのタルト。
アーモンドクリームの上に薄くスライスした旬のリングゴを敷き詰め、
1台ずつ丁寧に焼き上げました。サクサクのタルト、しっとりコクのある
アーモンドクリームと甘酸っぱいリングゴのハーモニー。
アクセントにシナモンのクランブルを散りばめました。

・苺レアチーズケーキ

苺の爽やかな酸味と、滑らかな口当たりのレアチーズケーキ。
フランス産キリクリームチーズの風味を活かしつつ軽い口溶け
に仕上げました。

・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。

・抹茶プリン

岐阜県池田町にある瑞草園さんから仕入れた岐阜県産の抹茶を
使い、抹茶本来の苦みと、ほんのりとした甘みのバランスの絶妙
なプリン。



長良川清流ホテル
Instagram