



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。

・鶏と野菜のおでん

鶏と野菜をじっくり煮込んだおでんを熱々で召し上がってください。

・飛騨豚しゃぶの野菜鍋

野菜がたくさん入った鍋を和風だしで提供します。柚子の香りをお楽しみください。

＋七〇〇円

・さつまいもと鰯の照り焼き

さつまいもをペースト状にして、鰯の上に乗せて照り焼きにしました。ホクホクで癖になる味です。

＋七〇〇円

・飛騨牛肩ロースと秋茄子田楽仕立て

＋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

12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

12月からリンゴのタルト。
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、しっとりココクのあるアーモンドクリームと甘酸っぱいリンゴのハーモニー。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