



# 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。

### ・国産鶏ロースト 梅おろし

パリッと焼き上げた国産鶏に梅おろしを合わせました。さっぱりした味わいで鶏肉の旨みを引き立ててくれます。

梅おろしには胃腸の働きを活発にさせる効果があるので、便秘解消につながります。

### ・飛騨豚しゃぶの天ぷら 和風かつおソース 十七〇〇円

出来立ての天ぷらをカリッと和風のかつおソースでお楽しみください。かつおソースで1日に必要なビタミンDが補給できて、貧血予防にもなります。

### ・鮭と野菜の塩こうじ鍋 十七〇〇円

醤油ベースの鍋つゆに塩こうじを合わせ、隠し味にかんずりの風味を効かせたお鍋です。塩こうじの効能で美肌効果や疲労回復が期待できます。

### ・飛騨牛肩ロースと白菜のロースト すき焼き仕立て 十一七〇〇円

味の濃い飛騨牛肩ロースを甘辛くすき焼き仕立てにしました。飛騨牛とじっくり焼いた白菜のローストを卵黄のアクセントと一緒に召し上がりください。

## 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。2月は苺のシフォンケーキ。口の中にやさしく苺が香ります。

### ・季節のフルーツタルト

1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、コクのあるカスタードクリーム・季節のフルーツをのせたフルーツタルト。2月は苺のタルト。近郊の岐阜県産、愛知県産の苺を主に旬の品種を使用。

### ・チョコレートブラウニー

チョコレートのリッチな味わいが楽しめるアメリカ発祥のチョコレートケーキ。カリッと香ばしいクレンジングが触感のアクセントに。軽めのホイップクリームと一緒にどうぞ。

### ・苺シャンパンゼリー

シャンパンの香りを残しつつ、つるんとした触感ののどごし爽やかなゼリーにフレッシュ苺と苺ソースをトッピング。

### ・生姜のミルクプリン

甘さ控えめのミルクプリンに生姜の香りと辛みが合わさり後味さっぱり仕上げました。黒蜜ソースと一緒にめしあがれ。



長良川清流ホテル  
Instagram