



ランチブツフェメニュー

こだわりの岐阜県産食材をたっぷりと味わえる、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ブツフェ。

ごはんのお供はブツフェ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。

・若鶏と春野菜オープン焼き バター風味

カリッと焼いた鶏に自家製の香味バターをのせてオープン焼きにしました。アンチョビとんにくや白ワインの香りをバターに閉じ込めています。

・飛騨豚と菜の花のナッツ炒め焦がし醤油クリーム添え 十七〇〇円

ナッツの香ばしい香りと歯ごたえがあり、コクのあるバター醤油のクリームを添えました。飛騨豚は低温で長時間煮詰めて、チャーシューのような味わいに仕上げました。

・鯖と道明寺蒸し 桜の香あんかけ 十七〇〇円

もちっとした道明寺で鯖と桜の葉っぱと一緒に包んで、桜餅のようなイメージにしました。昔ながらの本格的な魚料理の一品にこだわりました。

・飛騨牛肩ロースすき焼き仕立て 新玉ねぎのロースト 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。飛騨牛とじっくりローストした新玉ねぎを、じゃがいもの摺り流しとご一緒にお召し上がりください。

デザート 各種1つずつお選びいただけます。

・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食感です。3月からは桜のシフォンケーキ。口の中に春が訪れます。

・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。3月からは苺のタルト。近郊の岐阜県産、愛知県産の苺を主に旬の品種を使用。

・苺のショートケーキ

丁寧に焼き上げた自家製のスポンジ生地、北海道産のフレッシュ生クリームと苺をサンドしたしっとりとしたくちどけの良いショートケーキです。

・緑茶ゼリー

岐阜揖斐の瑞草園さんの美濃揖斐茶を使った緑茶のゼリー。緑茶の香りとともに渋みやほろ苦さがしつかりと味わえます。つぶあんのアクセントが絶妙なハーモニー。

・桜プリン

なめらかな食感とともに口の中に桜の香りがふわっと広がり、ほのかな塩気が桜の甘さをひきたてます。春の訪れを感じるプリンです。



長良川清流ホテル
Instagram