



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」

“ごはんどうぼう”気分を味わえるごはんどうぼう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。

・鶏ささい天 もみじおろしとつゆ出汁

鶏ささみ天は衣を付けて、オーブン焼きにしました。
鰹出汁から作ったつゆともみじおろしでお召し上がりください。

・飛騨豚の辛子ねぎ味噌かけ

ちよっぴり辛さの効いたねぎ味噌を少し厚めにスライスした飛騨豚に合わせました。飛騨豚の甘みとともに楽しめください。

・鰯と野菜の黒酢あんかけ

旬で美味しい鰯をカリッと揚げ、あんかけにしました。
鰹出汁から作った黒酢あんと一緒に楽しめください。

・飛騨牛肩ロースすき焼き仕立て 新玉ねぎのロースト

じゃがいもの摺り流し 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一緒に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。5月からは緑茶のシフォンケーキ。

・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、緑茶のカスタードクリームと金柑のレアチーズを合わせた季節のタルトです。

・メロンのショートケーキ

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メロンをサンドしたしつ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。

・枇杷の道明寺

初夏を告げる果物“枇杷”のコンポートを、つぶつぶした食感が楽しい道明寺粉と合わせて一口サイズのお団子に。



長良川清流ホテル
Instagram