



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。

・冷製蒸し鶏の葱生姜ソース

長時間低温調理した蒸し鶏を冷製にしました。
オリブオイルと太白ごま油をベースにした葱生姜ソースで
お楽しみください。

・飛騨豚しゃぶと焼きナス 薬味だれかけ

十七〇〇円

出汁でしゃぶしゃぶにした飛騨豚を焼きナスと盛り付け、さっぱり
した生姜と茗荷の効いた薬味だれをかけました

・天子の塩焼き 胡瓜のレモンソース

十七〇〇円

初夏らしくさっぱりと仕上げた胡瓜とレモンソースで塩焼きにした
天子をお召し上がりください。

・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。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っかりと味わえます。
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