



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。

・冷製蒸し鶏の夏野菜だれ

柔らかく仕上げた蒸し鶏に、オクラやモロヘイヤなどが入ったトロトロの冷製夏野菜ダレであっさり仕上げました。

・飛騨豚の冷しゃぶの梅おろし

柔らかで旨味のある飛騨豚のしゃぶしゃぶと夏野菜。自家製の梅おろしと共に召し上がりください。

・真加治木の玉ねぎ塩だれ

カラリと揚げた真加治木のしつとりとした食感に、玉ねぎを塩だれで香ばしく仕上げた特製だれを合わせました。

・飛騨牛肩ロースすき焼き仕立て 焼き茄子とじゃがいものすり流し

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。飛騨牛と丸ごと焼いた焼き茄子を、じゃがいものすり流しと一緒に召し上がりください。

十七〇〇円

十七〇〇円

十一七〇〇円

デザート

各種1つずつお選びいただけます。

・ミントとチョコのシフォンケーキ

何度も試行錯誤を重ね、口だけにこだわって完成したシフォンケーキ。愛知県豊川市で栽培されているスペアミントの葉を加工したミントペーस्टを使用してあるので、自然なミントの香りが爽やかに口の中に広がります。

・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タルト。7月からは桃。愛知県犬山をはじめ、山梨などの旬の桃を使用。

・桃のショートケーキ

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旬の桃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。

・水まんじゅう

滑らかなこしあんとプルンとした食感が、暑い夏に一刻の清涼を感じさせる岐阜県大垣発祥の水菓子です。

・ココナッツミルクとスイカのプリン

滑らかで濃い目のココナッツミルクのプリンに季節のスイカをあしらったグラスの中で南国を味わえるデザートです。



長良川清流ホテル
Instagram