



ランチbuffエメニュー

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buffエ。

ごはんのお供はbuffエ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。

・鶏むね肉のオープン焼き 鬼おろしの塩だれかけ

鶏むね肉をオープンでしっとりとした焼き上がり仕上げました。大根の鬼おろしが鶏肉の旨味を引き立ててくれます。

・飛騨豚しゃぶとジャーマンポテト 和からしソース 十七〇〇円

ジャーマンポテトはチキンの旨みと各種香辛料効いたタレで仕上げました。和からしソースは天然のオリゴ糖の甘みと練りからし・ボン酢などが入っています。

・鯖の塩焼き 彩り野菜とトマト麴ソース 十七〇〇円

ふんわりと塩焼きにした鯖に、野菜を弱めにグリルし小さめにカットしてトマトと麴で酸味を効かせたソースを合わせました。

・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 十七〇〇円

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ってください。

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っ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