



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」

「ごはんどうぼう」気分を味わえるごはんどうぼうブツフェ。

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。

・鶏の天ぷら

二八〇〇円

カリッと揚げた鶏の天ぷらをお出汁で作ったつゆだしでお召し上がり下さい。

・飛騨豚のピリ辛スープ煮

三五〇〇円

キムチ風味が豚しゃぶの旨を引き出した旨みのあるスープを、野菜とともに楽しみください。

・鮭の西京焼き

三五〇〇円

鮭を西京味噌の漬け床に漬けてこむことで旨みが凝縮され、まろやかな味わいに仕上がりました。

・飛騨牛肩ロースみそ焼き仕立て 焼き茄子 じゃがいもの摺り流し

四五〇〇円

飛騨牛肩ロースを味噌味の焼き仕立てにしました。味の濃い飛騨牛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。

・米粉のシフォンケーキ 炒り玄米の香り

米粉を使用したしっとりくちどけの良いシフォンケーキ。自家製の手炒り玄米パウダーが香ばしい和テイストのシフォンです。

・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。9、10月はイチジク。

・マスカットショートケーキ

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マスカット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。主にシャインマスカットを使用。

・かぼちゃプリン

かぼちゃ本来の自然な甘みと風味をぎゅっと閉じ込めたプリンに、ちよつと苦めのキャラメルソースが絶妙なハーモニー。

・栗のミルク粥

白米のつぶつぶした食感に栗の自然な甘さが優しく口の中に広がる、お米を使ったひんやりスイーツです。



長良川清流ホテル
Instagram