



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。

・鶏のきのこあんかけ

二八〇〇円

ふつくらと蒸した鶏肉にカツオだしで作ったキノコあんをかけました。秋らしく香りのよい1品です。

・飛騨豚と秋茄子の味噌グラタン

三五〇〇円

飛騨豚を秋茄子と田楽みそでグラタンに仕立てました。甘みとコクがあり、まろやかな1品です。

・もみじ鯛 酒蒸し

三五〇〇円

秋に旬を迎え、脂がのってウロコが紅葉のように赤みを増すもみじ鯛を酒蒸しにしました。あっさりとした出汁で野菜とともに召し上がりいただきます。

・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すき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