



ランチbuffet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。

・鶏肉ハニーマスタード焼き

二八〇〇円

ジューシーな鶏のもも肉に、ガリリックを効かせたはちみつとマスタードのソースを合わせました。

・煮豚 和風オランダーズソース

三五〇〇円

柔らかく煮上げた豚肩ロースをお味噌とからしを使った和風オランダーズソースでお召し上がりいただけます。

・鰯の唐揚げ 蕪餡掛け

三五〇〇円

旬の鰯を唐揚げにして、蕪を使った醤油ベースでパンチのある餡をかけました。

・飛騨牛肩ロースみそ焼き仕立て

白菜のロースト じゃがいもの摺り流し 四五〇〇円

松風庵定番の飛騨牛肩ロースみそ焼き仕立てに甘みのある旬の白菜のローストを添えました。味の濃い飛騨牛とご一緒にお楽しみください。

デザート

各種1つずつお選びいただけます。

・ココアシフォンケーキ

オランダのパンホーテンココアをたっぷり使用したしっとりくちどけの良いシフォンケーキ。食物繊維が多く含まれるココアの上品な風味が広がります。

・季節のフルーツタルト 栗

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です。濃厚さが特徴のフランス産マロンクリームを使用し、アクセントにパッションフルーツのクリートを忍ばせてあります。

・富有柿のレアチーズケーキ

岐阜県瑞穂市が発生の富有柿（ふゆうがき）は栄養価も高く、完熟すると甘くジューシーな味わいに。富有柿とクリームチーズを使ったレアチーズケーキです。

・和紅茶のブリュレ

揖斐郡池田町にある瑞草園さんの和紅茶、深みのある香りともろやかな味わいが特徴の茶葉で作ったブリュレです。キャラメリゼした表面のバリバリ食感もお楽しみください。

・苺シャンパンゼリー

シャンパンの香りを残しつつ、つるんとした食感ののどごし爽やかなゼリーをフレッシュ苺といちごのソースでお召し上がりください。



長良川清流ホテル
Instagram