



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。

・若鶏の揚げおろし煮

香ばしく揚げた若鶏をあっさりとした羹餡で煮物風に仕立てました。 二八〇〇円

・豚三枚肉の角煮 松風庵スタイル

とろとろに煮込んだ角煮を米粉でカリッと揚げました。お箸でほぐしながらソースや付け添えの野菜と一緒に召し上がり下さい。 三五〇〇円

・天子の酒蒸し 白波仕立て

柔らかな天子をふっくらと蒸し上げ、白波に見立てた大根で仕上げました。ポン酢風味であっさりとお召し上がりください。 三五〇〇円

・飛騨牛肩ロースみそ焼き仕立て

白菜のロースト じゃがいもの搾り流し 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

オランダのバ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 バナナ

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。熟成したバナナをタルトの土台に敷き詰めて焼くことで、とろりとした食感と凝縮された甘みが楽しめます。

・酒粕チーズケーキ

酒粕のまろやかな風味とクリームチーズの濃厚な旨味とともに、滑らかでしっとりとした口当たりのベイクドチーズケーキです。

・酒粕プリン

しぼりたて新酒の酒粕を使った芳醇な香り広がる、まろやかな和テイストのプリンです。

・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