



# ランチbuffet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。

### ・鶏もも落味噌焼き

二八〇〇円

下味を付けたやわらかい鶏もも肉にほろ苦い落の薑味噌で春の訪れを感じてください。

### ・豚バラと筍の煮込み

三五〇〇円

豚バラ肉の旨味が浸み込んだ筍の風味と歯ごたえに分葱を添えて春の始まりを表現しました。

### ・天然鰯の塩麴焼き

三五〇〇円

天然鰯を塩麴に漬け込んで、あっさりとした焼き上げました。

### ・飛騨牛肩ロースとオニオンロースト

すき焼き仕立て

四五〇〇円

味の濃厚な飛騨牛の肩ロースすき焼きに、丸ごとじっくり時間をかけてローストした甘く香ばしい玉ねぎを合わせました。

## 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どいだ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。

### ・【新酒】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。

### ・【新酒】酒粕プリン

しばらく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