



# ランチブッフェメニュー

こだわりの岐阜県産食材をたっぷりと味わえる、おかげやごはんのお供が美味しいすぎで

「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ッフェ。

ごはんのお供はブッフェ台よりお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。

### 鶏もも露味噌焼き

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

二八〇〇円

### 豚バラと筍の煮込み

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。

三五〇〇円

### 天然鰯の塩麹焼き

天然鰯を塩麹に漬け込んで、あっさりと焼き上げました。

### 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。

### ・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。

## 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ルテンココアをたっぷり使用したしっとりと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。

一八〇〇円

### ・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。

三五〇〇円

### ・【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、滑らかでしつ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

しづら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ティングプリンです。



長良川清流ホテル  
Instagram