



Buffet Dining Prince Marché Dinner Menu

buffet dining プリンスマルシェ【ディナーメニュー】

2024年4月1日(月) ~ 2024年5月31日(金)
除外日: 2024年4月27日(土) ~ 2024年5月6日(月)

ディナースペシャルティ

- ・本日のアミューズ
- ・メインプレート(お選びください)
- 1. 魚と肉のデュオ(盛り合わせ)
- 2. 白身魚のソテー トマトとバジルのソース
- 3. 国産牛のステーキ 香草ソース

※スタッフがお席までお持ちいたします。

冷 製 料 理

- ・バラエティスタッパドエッグ カナッパ
- ・自家製ジャンボンパルシエ
- ・トマトとソイフードのピンチョス バジルソース
- ・照り焼きチキンとスクランブルエッグのトルティーヤロール
- ・ビーツとリンゴ、クルミのサラダ ビーツのクリームソース
- ・“サスティナブル” 真鯛のカルパッチョ 塩こうじドレッシング

カレー、スープ、お食事

- ・プリンスマルシェオリジナルビーフカレー
- ・カリフラワーのポタージュ
- ・ライス
- ・パン各種

ライブクッキング

- ・白いオムレツ -チーズソース-
- ・ウフポッシュ(ポーチドエッグ)とマッシュポテト
-カプチーノスタイル-
- ・各地の野菜鉄板焼き 岩塩

温 製 料 理

- ・北海道羅臼産タコの頭と野菜のアヒージョ
- ・ドフィノア(じゃがいもと野菜のグラタン)
- ・コンキリエときのこのカルボナーラ
- ・北海道寿都産ほっけのフリチュール
- ・ジゴ・ダニョー(仔羊もも肉のロースト)
- ・「長野県産安曇野元気豚」のオープン焼き
ビーンズのカスレ風 パン粉焼き

デザート

- ・ストロベリームースケーキ
- ・ストロベリーレアチーズケーキ
- ・ストロベリーと白ブドウのジュレ
- ・ストロベリーロールケーキ
- ・カップショートケーキ
- ・ストロベリーブリュレ
- ・フルーツアソート
- ・アイスクリーム各種

サラダバー

- ・サラダ&トッピング各種

〈オプションメニュー〉

国産牛のミニローストビーフ丼 ¥800

仕入れの状況により、
食材・メニューに変更が
ある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入れ先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

※当社のアレルギー仕入れの状況により、食材・メニューに変更が 情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

* As we handle all foods and drinks in the same environment, it is not possible to completely prevent contamination by trace amounts of allergens other than the food ingredients used.

* Our allergen information (regarding the seven specified food materials) is provided based on the food materials used and on ingredient information (food labeling) provided by the manufacturers.