Buffet Dining Prince Marché Lunch Menu

ブッフェダイニング プリンスマルシェ【ランチメニュー】

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)

ランチおすすめ

- ~シーフードステーション~
- ・魚介のぶっかけ
 - ・甘海老/トビッコ/山芋
 - ・スモークサーモンとシーフードのマリネ
 - ・“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

冷製料理

- ・バラエティスタッフドエッグ カナッパ
- ・トウモロコシのフラン ベーコンフレーバー
- ・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

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
- ・ミネストローネ
- ・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-
- ・「長野県産安曇野元気豚」のオープン焼き
カッティングサービス ハニーマスタードソース
- ・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

- ・白身魚のムニエル グルノーブルソース 温野菜
- ・コンキリエときのこのカルボナーラ
- ・仔羊のトマト煮込みと温野菜
- ・ラザニア
- ・鶏もも肉のピザ仕立て バジルの香り

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
- ・プリン
- ・パンプディング
- ・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.