

Lunch Buffet

2024年4月25日(木)～6月30日(日)

開業60周年記念第1弾 ～東京フェア～



ANNIVERSARY MENU

【平日限定メニュー】

- 東京甘酒と醤油糀でマリネしたローストビーフ

【土休日限定メニュー】

- 東京甘酒と醤油糀でマリネした
国産牛のローストビーフ
- 鉄板焼き牛ロースステーキ

【曜日限定メニュー】

- 東京ビーフのミートローフ (月曜日～水曜日)
- 東京福生 米国バーガー (木曜日・金曜日)

【東京プリンスホテル 開業当時より 親しまれているメニュー】

- 和風チーズオムライス
- 海老とショートパスタグラタン

JAPANESE MENU

- 串揚げ 2種
- フィッシュフリッター
- 茄子の挟み揚げ
- 蒟蒻と根菜の煮物
- ミニ穴子丼
- 蕎麦
- 竹の子 土佐煮
- 湯葉とオクラのお浸し 山葵風味
- 深川飯(浅利と竹の子ご飯)
- カツサンド
- いわしのつみれ汁
- 東京東村山 黒焼きそば

SALAD

- 桜色のポテトサラダ
- 東京産野菜とツナマリネ ワカモレー 他

BREAD

- パン各種

WESTERN MENU

- ローストベジタブル
- フライドポテト ケイジャン風味
- アンデス高原ポークのロースト シャリアピンソース
- チキンと野菜のボリート(イタリア風トマト煮)
- アクアパッツァ
- 東京卵のキッシュ
- 東京ハチミツとクリームチーズのクランブル
生ハムのアクセント
- シャルキュトリープレート
- パンツェネッラ(イタリア風サラダ)
- 東京牛乳とジャガイモの冷製スープ
コンソメジュレとともに

- オニオンスープ
- 日替りスープ
- ポルトおすすめクミン香るビーフカレー
- 大きなチーズで絡めるパスタ
- ①カチョエペペ
- ②八王子ナポリタン
- ③シーフードと江戸川小松菜のサルサベルデ

CHINESE MENU

- 飲茶 3種
- 麻婆豆腐
- 東京産小松菜と鶏の豆鼓蒸し
- 蒸し鶏と香味野菜 胡麻ソース

DESSERT MENU

- 生絞りモンブラン
- 芋羊羹
- アイス各種
- ケーキ各種 他

DRINK MENU

- コーヒー
- 紅茶
- オレンジジュース 他

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※当社のレストラン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（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。
※当社のアレルギー情報（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（景品表示法）を基にご案内いたします。
※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ゲンの微量混入を完全に防止することができません。