



# GROUP LUNCH MENU



函館大沼プリンスホテル 2017年度 グループランチメニュー

## お箸で気軽に ～小沼ランチ～

¥2,200

コーンスープ  
カサゴ・カニ爪・ホタテ・  
海峡サーモンのオープン焼き  
パン・デザート・コーヒー（コーナー）



津軽海峡育ちのトラウトサーモンと海の幸を使ったメインプレート。  
トマトソースが素材の旨みを引き立てます。



ハンバーグランチ ¥1,700  
（コーンスープ/ライス）

ハンバーグとデミグラスソースの味わい  
がよく合います。



はこだて大沼黒牛 ¥3,500  
ハンバーグ  
（コーンスープ/ライス/サラダ）

地元はこだて大沼黒牛をハンバーグにし  
和風ソースで味わいよく仕上げたランチ  
コース。



## お箸で気軽に ～大沼ランチ～ ¥2,600

生ハムサラダ  
コーンスープ  
森町産ひこま豚のロースト  
ホタテ・カニ爪のオープン焼き  
パン・デザート・コーヒー（コーナー）

森町産ひこま豚と海の幸のオープン焼きを2種のソースを味わえるコースです。



ななえ弁当 ¥2,600  
（味噌汁/コーヒー（コーナー））



ちらし寿司 ¥3,500  
（味噌汁/アイスクリーム/いか刺し松前漬）

1日1組  
30名さま

## ～駒ヶ岳ランチ～ ¥3,100

北海道産クリームチーズと  
函館カールレイモンサラミのサラダ仕立て  
厚沢部産舞茸のスープ  
森町産ひこま豚のグリエ  
森町産有機かぼちゃのプリン  
パン・コーヒー（コーナー）



北海道の食材を使用したコース。森町産ひこま豚をメインに厚沢部町産  
舞茸や森町産有機かぼちゃなどを味わえるコースです。



海の幸カレー ¥2,200



うどんカレー ¥1,800

グループランチメニューご利用限定オプションメニュー 大沼水耕栽培の野菜を使ったサラダ ¥500

※5日前までの予約制となります。（10名さまより承ります） ※表示価格には消費税、サービス料が含まれております。 ※メニューはグループで1つお選びください。  
※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※当レストランのお米は国産米を使用しております。 ※写真はイメージ画像です。  
※特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。  
※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。  
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。