



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 —

～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。



海の幸カレー ¥2,200

海の幸と野菜を使用したカレーです。当ホテル人気メニューをお召し上がりください。



～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)



うにカレー ¥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

～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。

Sunday Buffet Lunch

— サンデーブッフェランチ —

日曜日限定の大人気ランチ企画
団体のお客さまにもお楽しみいただけます。

場所：プリンスホール (3F)
時間：12:00NOON～2:00P.M. (最終入場 1:30P.M.)
期間：2017年5月6日 (日)～2017年10月29日 (日)

毎日
日曜日
開催

料金 (1名さま) ¥2,300



*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。 *写真はイメージ画像です。
*当レストランのお米は国産米を使用しております
*食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りへお申し付けください。
*厨房内の調理器具等は十分な洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目 (えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生) を含む食材を同一の環境で調理しており、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。