



NEW

サクサク食感！富良野小麦のクロワッサン新登場
会場内にて焼きたてクロワッサンをご提供！

7・8月の楽しい食べ放題メニュー

【西洋料理】

- ・チーズフォンデュ
(パン・人参・大根・ミニトマト・スナッピンげん)
- ・豆乳とかぼちゃの冷製スープ
- ・野菜のスパイシーカレー トマト風味
- ・ライス(北海道産)
- ・福神漬け
- ・富良野産小麦と北海道産米粉で作った特製麺と野菜のクリームトマトソース
- ・かみふらのポークのジンジャーソテー温野菜添え
- ・いかフリッター タルタルソース添え
- ・焼きトマトのオニオンビネガーソース
- ・キャベツと北海道産北アカリニョッキ和風胡椒風味
- ・揚げナスのミートソース掛け
- ・プロッコリーのペペロンチーノ
- ・キャベツのピクルス
- ・ミックスサラダ
- ・オクラ
- ・ミニトマト
- ・北海道産ミックスビーンズ
- ・北海道産ポテトのサラダ

◆会場内で焼きたて「富良野小麦のクロワッサン」

- ・チョコクロワッサン
- ・かぼちゃロール

【日本料理】

- ・海老の串だんご揚げ
- ・さばの味噌煮
- ・いか飯風炊き込みご飯
- ・北海道産熊笹入りこんにやく辛子酢味噌添え
- ・白米(北海道産米)
- ・味噌汁
- ・湯葉とオクラのお浸し
- ・梅白菜漬け

【中国料理】

- ・イカと玉子のチリソース煮
- ・豚肉の柔らかか煮
- ・鶏肉と野菜の黒胡椒炒め
- ・ニラともやしの塩味焼きそば
- ・豆腐のサラダ ごま風味

【デザート】

- ・スフレチーズケーキ
- ・プチシュー
- ・抹茶ケーキ
- ・白桃ムース
- ・ライチのムース
- ・ラベンダーティーゼリー
- ・ソフトクリーム
- ・アロエ入りフルーツカクテル
- ◆北海道産「メロン」

・スイカ

【お飲もの】

- ・コーヒー・紅茶・煎茶
- ・オレンジドリンク
- ・グレープフルーツドリンク

新富良野プリンスホテル

スペシャル富良野ランチbuffet
ホテルグルメを気軽に楽しもう！

会場 新富良野プリンスホテル内「メインバンケットホールB1階」

料金 おとな ¥2,200 小学生 ¥1,100 幼児 ¥550 <各消費税込み>

時間 11:30A.M.~1:30P.M. <1:30P.M.ラストオーダー、2:00P.M.終了>

Lunch Buffet



今が旬！
北海道産メロンも
食べ放題

※料理写真はイメージです

※日により会場が「ラベンダーGF階」の場合がございますのでフロントにてご確認ください。
※会場の混雑時は、入口にてお待ちいただく場合がございます。

※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。※上記の料金には消費税が含まれております。
※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。
※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。