



GROUP LUNCH MENU



— 函館大沼プリンスホテル 2019年度 グループランチメニュー —

<お箸で気軽に>

～小沼ランチ～

¥2,300

コーンスープ

カサゴ・カニ爪・ホタテ・
海峽サーモンのオープン焼き

パン・デザート・コーヒー（コーナーセルフ）



津軽海峽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。



<お箸で気軽に>

～大沼ランチ～

¥2,700

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（コーナーセルフ）

森町産ひこま豚と海の幸のオープン焼きを2種のソースでお楽しみください。

～駒ヶ岳ランチ～

¥3,200

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ユエ

森町産有機かぼちゃのプリン

パン・コーヒー（コーナーセルフ）



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。

当店のいちおし名物カレー



うにカレー ¥1,800

カレーソースの中に、「うに」をドーンと加えた25年間かわらぬ味です。



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。



ハンバーガーランチ ¥1,700
（コーンスープ/ライス）

ハンバーガーとデミグラスソースの味わいがよく合います。



ななえ弁当 ¥2,700

（味噌汁/コーヒー（コーナーセルフ））



ちらし寿司 ¥3,500

（味噌汁/抹茶アイス/松前漬）

1日1組
30名様



はこだて大沼黒牛 ¥3,500

ハンバーガーランチ
（コーンスープ/ライス/サラダ）

グループランチご利用の添乗員さまは同食または、別メニューにてご提供いたします。詳しくはお問合せください。



Buffet Lunch

— ブッフェランチ —

団体のお客様に人気のランチ企画

場所：プリンスホール（3F）

時間：12:00NOON～1:30P.M.

料金：1名様 おとな ¥2,400

小学生 ¥1,500

幼児 ¥700

（4才～未就学児）

※30名様より10日前までのご予約で承ります。※期間限定開催となっております。開催日はお問合せください。
※buffet会場は貸切ではございません。※添乗員さまは同食とさせていただきます。

*グループランチメニューのご利用は8名様より10日前までのご予約で承ります。

*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。*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。