

A ディナーbuffet Dinner Buffet

2022 屈斜路プリンスホテル

Prince
Hotels & Resorts

■営業時間 6:00P.M.~9:00P.M.(ラストオーダー 8:30P.M.)

■料金 おとな ￥4,400 小学生 ￥3,080 幼児(4才~未就学) ￥1,540 ※3歳未満無料

※営業時間は変更なる場合がございます。 ※料金には消費税が含まれております。

※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。

〈洋食〉

オホーツクからの恵み 羅臼産タコの冷しゃぶ ポン酢ジュレ

生ハムと弟子屈町香り・クレソンのハニーマスタード

甘海老(外国産)エスニック スパイス風味 / つぶつぶコーンスープ

網走産しじみとアイナメのアクアパッツア

サーモンのホワイトソースグラタン

根室エスカロップ風チキンカツレツ 白糖酪恵舎タンタカ風味

エゾ鹿肉のデミグラスソース

ローストビーフ・ピリッ北海道産山わさび添え(和テイスト)

ゴーダチーズの溶かしチーズ(自家製フランスパン、ジャガイモ、カリフラワー)

《シェフおすすめ》コトコト煮込んだ牛スジカレー

〈中国料理〉

《本格中華》道産鶏のよだれ鶏

《本格中華》北海道産にこだわった焼売

《本格中華》四川麻婆豆腐「弟子屈産豆腐使用」

《本格中華》黒酢豚「夢の大地四元豚」【北海道産】

《本格中華》海老と玉子のチリソース煮

《本格中華》羅臼産イバラ蟹のチャーハン

《北海道味めぐり》醤油葱ラーメン / 味噌葱ラーメン

〈和食〉

『お造り』 甘海老(外国産) / サーモン / ブリ / タコ

『天婦羅』 帆立のかき揚げ / 椎茸「弟子屈産」

北海たこわさび / 鰯切込み / きゅうり漬け

ブリの煮つけ

豚肉のしゃぶしゃぶ「夢の大地四元豚」【北海道産】

摩周そば

花咲蟹の鉄砲汁

北海道産米”ななつぼし” ごはん

〈サラダ〉

ミックスサラダ / トマト / コーン / オクラ / オニオンスライス

きゅうり / 北海道産ミックスビーンズ / たまごサラダ

〈デザート・フルーツ〉

ガトーフリーズ / ガトージョコラ / アセロラゼリー / ソフトクリーム

杏仁豆腐マンゴーソース / ひがし北海道牛乳プリン「摩周ルビー」のソース

パイナップル / オレンジ / キウイ

〈お飲み物〉

コーヒー / 紅茶 / 日本茶 / ソフトドリンク各種



写真はイメージです

※当ホテルのレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、お客さまの安全を最優先とさせていただくため、食品表示法により製造者(弊社の食材等仕入先)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)のみの対応とさせていただきます。

※当ホテルではすべての飲食物を同一環境にて取り扱っているため、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。ご了承ください。

※お客さまへ開示させていただくアレルギー情報(特定原材料 7 品目)は、使用原材料及び製造元からの原材料情報(食品表示)を基にご案内させていただきます。