Buffet dining
Prince Marché

Buffet Dining Prince Marché Dinner Menu

ブッフェダイニング プリンスマルシェ【ディナーメニュー】

7月1日(金)～8月31日(水)

【ディナー限定】

＜ 料理長おすすめ！！＞

・国産牛ローストビーフ (カッティングサービス)
　ハスカップの赤ワインソース

・野菜の鉄板焼き

冷 製 料 理

・マグロの生春巻き
・アヒポキ
・タコポキ
・ロミロミサーモン
・バゲットの生ハム巻き マンゴーソース
・シーフード南蛮漬け
・蟹とコンソメを浮かべたヴィシソワーズ

サラダバー&フルーツ

・サラダバー
　ドレッシング、コンディメンツバー
・フルーツ盛り合わせ

温 製 料 理

・チキンのロースト フリフリソース
・モチコチキン マーマレードソース
・パイナップルのハワイアンポーク
・白身魚の蒸し焼き サフランソース
・ハワイアンチーズオムレツ
・ロコモコ風ミニバーガー
・海老と野菜のベニエ
・生ハムときのこのトマトリゾット
・ガーリックシュリンプパスタ
・サイミン
・ピザマルゲリータ

カレー、スープ、お食事

・ホテルメイドカレー
・オックステールの入ったミネストローネ
・ライス
・パン各種

デ ザ ー ト

・ココナッツプリンとブルーハワイゼリー
・リリコイタルト
・マラサダ
・ケーキ各種

【スペシャルメニュー】

★マウイ島生まれのヴィーガンアイス
　「ココナッツグレン」

人気の 3 つのフレーバーをお楽しみください

・バニラ
・コーヒートフィー
・ジンジャーレモングラス



Coconut Glen's
ココナッツグレン

創業者の Glen Simkins は 2006 年にマウイ島のジャングルに移住しアイスクリームづくりをはじめました。現地で採れた新鮮なココナッツをはじめ、厳選した原材料のみを使用することにこだわり、日々研究を重ねました。およそ 2 年の歳月をかけ、オーガニック＆非乳製品のココナッツアイスクリームが完成。2008 年ココナッツグレン第 1 号店がマウイ島にオープン。
地元民にこよなく愛され、島を代表するアイスクリームショップになりました。
そして、2019 年 7 月に初日本上陸。
アイスクリームの常識を覆す魔法のような味わいで、日本の皆さまに笑顔を届けます。

・仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）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）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。
※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、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事ができません。
※当社のアレルゲン情報（特定原材料 7 品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

* Price includes consumption tax and is subject to a 10% service charge.
* As we handle all foods and drinks in the same environment, it is not possible to completely prevent contamination by trace amounts of allergens other than the food ingredients used.
*Our allergen information (regarding the seven specified food materials) is provided based on the food materials used and on ingredient information (food labeling) provided by the manufacturers.