

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〉

ボロニアソーセージ ハニーマスタード

北海道産タコと弟子屈キタアカリのジェノベーゼ

ヤリイカとオリーブのサラダ仕立て / かぼちゃスープ

サーモンのオープン焼き味噌バターソース ガーリック風味の弟子屈椎茸添え

弟子屈産椎茸とチキンのテトラジ二風

羅臼産真ホッケのペスカトーレ 弟子屈産インカのめざめのグラッセを添えて

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)

《大久保シェフ思い出の味》北海道産豚サガリと野菜の鉄板焼き

《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》エビと玉子のチリソース煮

《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 / アブラカレイ / しめ鯖

『天婦羅』 屈斜路チューリップハウス長葱と野菜のかき揚げ 弟子屈産椎茸

北海たこわさび / 鰯切込み / きゅうり漬け

サンマの有馬煮

羅臼産ブリと昆布のしゃぶしゃぶ

摩周そば

きのこ汁

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〉

モンブラン / ガトーショコラ / ブドウゼリー / ソフトクリーム

杏仁豆腐マンゴーソース / ひがし北海道牛乳のかぼちゃプリン

パイナップル / オレンジ / ぶどう

〈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。