

A ディナーbuffet Dinner Buffet

2024 屈斜路プリンスホテル

SEIBU
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 ¥5,500 小学生 ¥3,850 幼児(4才~未就学) ¥1,930 ※3歳まで無料

※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〉

北海道産タコとモッツアレラチーズのトマトのカッパリーニ
生ハムと大根のレモンマリネ / ワカサギのフリッターシラチャーソース
コーンスープ / 北海道産ベーコンとアスパラのピザ
サーモンフライ 北海道ヨーグルトタルタルソース
ミートボールのトマト煮込み / 北海道名物 ジンギスカン
エゾ鹿挽肉スパイシーカレー / タンドリーチキン北海道産ポテト添え
帆立と野菜のオープン焼き 北海道昆布醤油バター風味
ローストビーフ・ピリッと北海道産山わさび添え
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)

〈中国料理〉

《本格中華》 インゲンとカシューナッツの冷菜
《本格中華》 北海道産にこだわった焼売
《本格中華》 弟子屈豆腐の四川麻婆豆腐
《本格中華》 鎮江香酢の酢豚
《本格中華》 海老チリソース煮
《本格中華》 鮭とコーンのバターチャーハン
《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 / アブラカレイ
『天ぷら』 海老 / 椎茸(弟子屈産) / ししとう または アスパラ
北海たこわさび / 帆立塩辛 / 十勝産長芋漬け
サンマの甘辛煮
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 / 紅心甘大根 / オニオンスライス
キュウリ / 豆苗 / 北海道産ミックスビーンズ / ポテトサラダ
北海道ミルク&ハニードレッシング / 和風玉ねぎドレッシング
胡麻ドレッシング

〈デザート・フルーツ〉

パインとマンゴーのケーキ / 柚子ゼリー / イチゴロール
ひがし北海道牛乳プリン / ソフトクリーム(お好みでパフェにも)
パイナップル / オレンジ / キウイフルーツ

〈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。

2024. 6