

朝食buffet[®] Morning Buffet 2024 屈斜路プリンスホテル

■営業時間 7:00A.M.~9:30A.M.(ラストオーダー 9:00A.M.)

■料金 おとな ¥2,800 小学生 ¥1,960 幼児(4才~未就学) ¥980 ※3歳まで無料

※営業時間は変更と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〉

緑黄色野菜のスープ / ス克蘭ブルエッグ

ソーセージ / ベーコン /

ひがし北海道牛乳のパングラタン

ツナとキャベツの和風パスタ

北海道名物 いももち / 蒸し野菜チーズソース

シェフおすすめホテルカレー(チキン)

〈サラダ・フルーツ・シリアル〉

ミックスサラダ / オニオンスライス / トマト / コーン

キュウリ / 紅芯大根 / たまごサラダ / フライドオニオン

紫キャベツのコールスロー / 北海道産ミックスビーンズ

グレープフルーツ / オレンジ / バナナ / フルーツカクテル

プレーンヨーグルト / コーンフレーク / フルーツグラノーラ / 蜂蜜

〈パン〉

ホテルブレッド / ミニ・クロワッサン / レズンディニッシュ /

ホットサンド / 十勝小豆のおはぎ

ボロニアソーセージ / チーズ / ツナオニオン

北海道産大納言小豆のおはぎ

〈和食〉

焼き魚 鮭 / 焼き魚 塩鯖

納豆 / 北海道産 とろろ / 味付け海苔

厚焼き玉子 / いかソーメン

いか三升漬 / 大根おろし / 梅干し

たらこ / 筑前煮 / めかぶわさび

豆腐のリャンバン / 玉ねぎ天

きんぴらごぼう / 白菜漬

ごはん 北海道産米”ななつぼし”使用

おかゆ 北海道産米”ななつぼし”使用 (トッピング各種)

味噌汁

〈お飲み物〉

ひがし北海道牛乳飲み比べ三種

コーヒー / 紅茶 / お茶 / 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ゲン情報(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。