

# 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〉

ミネストローネスープ / スクランブルエッグ

ソーセージ / ベーコン /

ひがし北海道牛乳のパングラタン

たらこのスパゲッティ

北海道産じゃがバターコロッケ / 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 / レーズンディニッシュ /

ホットサンド

ポロニアソーセージ / チーズ / ツナオニオン

北海道産小豆のおはぎ

## 〈和食〉

焼き魚 鮭 / 焼き魚 鯿みりん

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 / 鮭トロ

いか塩辛 / 大根おろし / 梅干し

鯿切込み / 筑前煮

湯豆腐

切り干し大根 / 大根漬け

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。