

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】

2026年4月1日(水) ~ 2026年4月30日(木)

ディナースペシャリティ

・シェフからの一品
※スタッフがお席までお持ちいたします。

~ハーブでマリネした~
国産牛ローストビーフ 赤ワインジンジャーソース

ライブクッキング

・カラーオムレツ「ピンク」~桜オイル~
「ショコラ」~ベリーソース
・各地の野菜鉄板焼き 岩塩

サラダバー

・サラダ各種
・コンディメントバー

冷製料理

・空豆の冷製フラン
・クリームチーズと生ハムのピンチョス
 苺とルバーブのソース
・鶏むね肉とせり、苺のマリネ
・コッパ・ディ・ロマーナ(豚肉のゼリー寄せ)
・合鴨と菜の花のタルタル仕立て
・桜鯛のマリネとタブレサラダ

温製料理

・桜海老と春キャベツのパペロンチーノ
・ラム肉のトマト煮込み
・鶏もも肉とゴボウのロースト カカオのソース
・安曇野げんき豚肩ロースと金柑のカラメリゼ
・キャベツと白いんげん豆の軽い煮込み
・桜鯛とタケノコのポワレ サフラン香るアサリのジュ

カレー、スープ、お食事

・ビーフカレー ~プリンスマルシェオリジナル~
・カリフラワーのポターージュ
・ライス
・パン各種

デザート

【ディナー限定】ストロベリーアフォガード
・アイス各種(ストロベリー 他2種)

【Strawberry】
・桜タルト・桜と苺のレアチーズ
・桜パンナコッタとジュレ
・ストロベリーバームクーヘン
・トリプルベリーの大福

【Chocolate】
・オペラ ・ショコラタルト
・ショコラプリン ・ショコラロールケーキ
・ミルクショコラパンナコッタ&コーヒージェリー

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、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。
8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。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

※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ギーの微量混入を完全に防止する事ができません。

* Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts.

Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

* At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.