Buffet dining

Prince Marché

Buffet Dining Prince Marché Lunch Menu

ブッフェダイニング プリンスマルシェ【ランチメニュー】

2026年4月1日(水) ～ 2026年4月30日(木)

ランチおすすめ

～シーフードステーション～
・桜鯛のカルパッチョ仕立て　生姜ドレッシング
・魚介のぶっかけ
・甘海老／トビッコ／山芋

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
～ハーブでマリネした～
安曇野げんき豚のオーブン焼き　カッティングサービス
マンゴージンジャーマスタードソース
・各地の野菜鉄板焼き　岩塩

サラダバー

・サラダ各種
・コンディメンツバー

冷 製 料 理

・ソイフードとキヌアのサラダ
・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
・パテ・ド・カンパーニュ

温 製 料 理

・桜海老と春キャベツのペペロンチーノ
・鶏むね肉のカツレツ　カカオデミグラスソース
・白魚のフリッタータ
・桜鯛とタケノコのポワレ　サフラン香るアサリのジュ
・白菜とビーツのロゼグラタン

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～
・ミネストローネ
・ライス
・パン各種

デザート

【ランチ限定】ストロベリーファウンテン
・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＆コーヒーゼリー

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ゲン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.