

B u f f e t   d i n i n g

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5月11日(月) ~ 2026年6月30日(火)

### ランチおすすめ

- ・薫焼き鰹のたたき レギュームサルサ添え
- ・真鯛のカルパッチョ仕立て

【平日ランチ限定】※お一人さま一皿

- ・サーモンと新玉葱のヴァンプランパイ包み焼き

### 冷製料理

- ・北海道アスパラガスの冷製スープ
- ・クスクスルージュのサラダ
- ・海老とアボカドのトルティーヤロール
- ・ライクチキンのサラダ仕立て ケイジャン風味
- ・シャルキュトリー盛り合わせ

### カレー、スープ、お食事

- ～プリンスマルシェオリジナル～
- スパイシーカレー ビーフ&蝦夷鹿
- ・ミネストローネ バジルオイル
- ・ライス
- ・パン各種

### ライブクッキング

- ・カラーオムレツ「ブライトグリーン」～レモンチーズソース～
- ～ハーブとスパイスでマリネした～
- 安曇野げんき豚のオープン焼き
- カッティングサービス 和風胡麻ソース
- ・各地の野菜鉄板焼き 岩塩

### 温製料理

- ・新じゃがいもと空豆のアーリオオーリオ
- ・ポークスペアリブのスパイス焼き BBQソース
- ・鶏もも肉のレモンパッパー焼き
- ・鶏胸肉の低温調理 カレーヴィネグレット
- ・白身魚のプロヴァンス風オープン焼き
- ・ベーコンとポツタルガのブロッコリーソースパスタ

### デザート

- ・ライムとミントジュレ ヨーグルトクリーム
- ・レモンケーキ
- ・ピンクグレープフルーツジュレとピスタチオパンナコッタ
- ・オレンジタルト
- ・ブラッドオレンジケーキ
- ・日向夏のケーキ
- ・パンプディング
- ・アイス各種(レモン 他2種)

### サラダバー

- ・サラダ各種
- ・コンディメントバー

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.