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】

①2026年7月1日(月) ～ 2026年8月7日(金)
②2026年8月17日(月) ～ 2026年9月30日(水)
ご利用のお日にちをご確認ください。

ランチおすすめ

期間①
・北海道産栗かぼちゃとベビーホタテのグラタン
・北海道モッツァレラとトマトの冷製カッペリーニ
・豚ロース肉のソテー赤ワイン香る甘辛ソース
期間②
・北海道産真鱈フライのバゲットサンドウィッチ
・ベニズワイガニのトマトクリームペンネ
・鶏むね肉のカツレツ味噌風味のデミグラスソース

【平日限定】※お一人さま一皿
スモア風カッサータアイス

ライブクッキング

・カラーオムレツ 「ラベンダー」～チーズソース～

～ハーブとスパイスでマリネした～
北海道ブランド豚「ゆめの大地」オーブン焼き
カッティングサービス 行者にんにくソース
・各地の野菜鉄板焼き 岩塩

冷 製 料 理

・冷製ビーツのムースとスモークサーモン
・赤肉メロンと生ハム
・北海道産にしんのカルパッチョ 麹ドレッシング
・ねばとろ和パルフェ
・北海道産きたあかりのアンチョビポテトサラダ
・シャルキュトリー盛り合わせ
・彩り野菜のハニーピクルス

温 製 料 理

・北海道いももちポム・ガレット仕立て
・北海道産鮭のちゃんちゃん焼きナージュ風
・北海道とうもろこしのピラフ
・鶏もも肉のザンギ マルシェ風

サラダバー

・サラダ各種
・コンディメンツバー

カレー、スープ、お食事

・チキンスープカレー
期間①
・北海道産アスパラガスの冷製スープ
期間②
・北海道産とうもろこしの冷製スープ

・ライス
・パン各種

デザート

期間①
・パンプキンプリン
・夏瑞コンポートとパンナコッタ
・ガラナとレモンのゼリー
・レモンラベンダータルト
・ダブルメロンロールケーキ
・ティラミス
・レアチーズケーキ
・赤肉メロンのグラニータ
・アイス各種(あずき 他2種)

期間②
・白いんげんプリン
・ハスカップゼリーとパンナコッタ
・ななつぼしの米のババロア
・パンプキンタルト
・トウモロコシロールケーキ
・ティラミス
・レアチーズケーキ
・赤肉メロンのグラニータ
・アイス各種(あずき 他2種)

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.