Buffet dining

Prince Marché

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】

期間①2026年7月1日(月) ～ 2026年8月7日(金)
期間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

ディナーおすすめ

・アミューズ※スタッフがお席までお持ちいたします。

期間①
・北海道産黒カレイのカルパッチョ 3種の昆布ソース
・北海道モッツァレラとトマトの冷製カッペリーニ
・いかめし風リゾット
・北海道産豚「ゆめの大地」オーブン焼き とうもろこしのサルサソース
期間②
・北海道産たこのカルパッチョ 山わさびドレッシング
・ベニズワイガニのトマトクリームペンネ
・ビストロ風味噌ヌードル
・北海道産豚「ゆめの大地」と北海道産チョリソーのカスレ風

ライブクッキング

～ハーブとガーリックでマリネした～
国産牛ローストビーフ 北海道産アロニアの赤ワインソース

・カラーオムレツ 「ラベンダー」～チーズソース～
・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
・北海道産鶏と鴨のクレープ包み ブラッドオレンジソース
・ニシンの麹漬けタルタル仕立て
・北海道産豚肉のパテドカンパーニュ
・彩り野菜のハニーピクルス
・北海道チーズ食べ比べ

温 製 料 理

・ジゴダニョーのロースト ジンギスカン風
・北海道産帆立貝のフライ
・北海道産銀毛鮭のムニエル
・北海道産栗かぼちゃとベビーホタテのグラタン
・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

・～プリンスマルシェオリジナル～鹿肉カレー
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
・じゃがいものモンブラン
・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
・じゃがいものモンブラン
・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.