

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8月8日(土) ~ 2026年8月16日(日)

ランチ:90分制 ディナー:120分制

カーニバルスペシャリティ

・ゆで蟹

【タイムサービス】※お一人さま一皿

・ティラミス風アイスグラタン

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

サラダバー

・サラダ各種

・コンディメンツバー

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

・北海道産黒カレイのカルパッチョ 3種の昆布ソース

・北海道産きたあかりのアンチョビポテトサラダ

・ニシンの麹漬けたタルタル仕立て

・北海道産豚肉のパテドカンパーニュ

・北海道モッツアレラとトマトの冷製カツパリーニ

・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

・北海道産真鱈フライのバゲットサンドウィッチ

・北海道いももちポム・ガレット仕立て

・北海道産銀毛鮭のムニエル ラヴィゴットソース

・北海道産栗かぼちゃとベビーホタテのグラタン

・豚ロース肉のソテー赤ワイン香る甘辛ソース

・鶏もも肉のザンギ マルシェ風

・北海道産豚「ゆめの大地」オープン焼き 行者にんにくソース

カレー、スープ、お食事

・チキンスープカレー

・北海道産アスパラガスの冷製スープ

・ライス

・パン各種

デザート

・パンプキンプリン

・夏瑞コンポートとバナナコッタ

・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)

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.