

グループ昼食のご案内

KUSSHARO PRINCE HOTEL Group Lunch

[事前予約制]

レストランルーペーニュ(1F) 320席/1,130㎡

□期間/2026年4月下旬~11月中旬予定 □時間/12:00NOON.~2:00P.M.(L.O.1:30P.M.) ※下記ご予約は10日前までにお申し付けください。

最少催行
50名さま

ランチbuffet

大きな池と緑に囲まれた、ガラス張りのレストランは最高10mの高い天井に、星をイメージした照明がきらめき、幻想的な空間でお食事をお楽しみいただけます。屈斜路プリンスホテルのランチ料理で優雅なひとときをお楽しみください。

1名さま

¥2,800



最少催行
20名さま

セットメニュー

※20名さま以下予約不可。20名さま~50名さままでの対応となります。



知床和牛シェフカレー [50名さままで] ¥2,600

知床和牛を柔らかく煮込み、3日間かけてじっくり仕込んだカレーと合わせます。コクとスパイスの風味が絶妙です。サラダ、ピクルス付き。



白いカレードリアとエゾシカハンバーグセット [30名さままで] ¥3,300

白いカレーはシェフオリジナルレシピで弟子屈町の牛乳とチーズを使用。ハンバーグはエゾシカと豚肉の合挽で旨味をプラス。肉汁があふれ柔らかく仕上げました。



洋ランチコース [30名さままで] ¥6,000~

6,000円からご予算に応じたメニューを承ります。お気軽にお問合せください。



海鮮重 [30名さままで] ¥3,800

ボタンエビ、帆立、本マグロなどの8種類のネタを使った2段重です。花咲蟹の鉄砲汁、果物付。



松花堂弁当 屈斜路 [50名さままで] ¥4,200

焼物八寸 北海道産鱈の柚庵焼き 玉子焼き いか三升漬
刺身 三点盛 妻物一式
煮物 北海道産サマの煮付け
焼物 北海道産牛の和風ステーキ 山わさび添え
蒸物 茶碗蒸し 紅ズワイ蟹餡
お食事 サーモン、帆立、いくら三色丼、花咲蟹の鉄砲汁、香の物
果物 季節の果物

※季節により内容が変更になる場合がございます。

※各メニュー最少催行人数を下回った場合は最少催行人数分の料金を頂戴いたします。※その他、ご予算に応じて承ります。※写真はイメージとなります。※上記料金にはサービス料・消費税が含まれております。



屈斜路プリンスホテル

〒088-3395 北海道川上郡弟子屈町屈斜路温泉
TEL:015-484-2111 FAX:015-484-2580

お問合せ・ご予約は TEL. 015-484-2113

屈斜路プリンスホテル 検索



食物アレルギーをお持ちのお客さまへ

●当社のレストラン、宴会場等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。●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。●当社のアレルギー情報(8品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。