

Buffet Dining Prince Marché

ブッフェダイニング プリンスマルシェ
ゴールデンウィークスペシャルブッフェ【蟹(カーニ)バル】メニュー
2026年5月1日(金) ~ 2026年5月10日(日)

ゴールデンウィークスペシャル

・ゆで蟹

「タイムサービス」※詳細はHPをご確認ください

- ・魚介のトマトクリームパイ包み焼き
- ・スモア風カッサータ

冷製料理

- ・北海道アスパラガスの冷製スープ
- ・クスクスルーージュのサラダ
- ・薫焼き鰹のたたき レギュームサルサ
- ・合鴨スモークとグレープフルーツのジュレ
- ・彩り野菜のハニーピクルス

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
・ジャガイモと白味噌のスパイスクリームスープ
・ライス
・パン各種

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 和風おろしソース

- ・カラーオムレツ「ブライトグリーン」～レモンチーズソース～
- ・各地の野菜鉄板焼き 岩塩

温製料理

- ～ハーブとスパイスでマリネした～
安曇野げんき豚のシャルキュティエール風
・ポークスペアリブのスパイス焼き BBQソース
・海老とアサリ、新じゃがいものアヒージョ
・白身魚のプロヴァンス風オープン焼き
・オレンジ風味のチキンパエリア
・サバとナス、ポテトのトマトグラタン
・ベーコンとポットルガのブロッコリーソースパスタ

デザート

・瀬戸内レモンのモンブラン

- ・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
- ・アイス各種(●●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.