

B u f f e t d i n i n g

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】

2026年10月1日(木) ～ 2026年11月30日(月)

ランチおすすめ

- ・ローストビーツと林檎のサラダ ハニーマスタード
- ・ウニ風味のシーフードグラタン

【平日限定】※お一人さま一皿
ブイヤベース風パイ包み焼き

冷 製 料 理

- ・冷製かぼちゃのムース
- ・五穀豆と柿、胡桃のサラダ
- ・甘海老とソデイカのポキパルフェ
- ・炙りサワラと洋梨のカルパッチョ
- ・秋刀魚と焼きナスのテリーヌ 麴ドレッシング
- ・シャルキュトリ盛り合わせと茸のグレッグ

カレー、スープ、お食事

- ・～プリンスマルシェオリジナル～ビーフカレー
- ・キノコのブイヨンスープ
- ・ライス
- ・パン各種

ライブクッキング

- ・カラーオムレツ「ブラック」～茸とトリュフの香り～
チーズソース
- ～ハーブとスパイスでマリネした～
安曇野げんき豚のオープン焼き カットینگサービス
ポリネシアンソース
- ・各地の野菜鉄板焼き 岩塩

温 製 料 理

- ・紫キャベツとカブのオープン焼き
- ・スパゲッティ・ボスカイオーラ
- ・秋鮭のムニエル 茸のフリカッセと焦がしバターソース
- ・ハーブ風味のミートボールと半熟卵のトマト煮込み
- ・栗とベーコンのピラフ
- ・鶏もも肉と林檎のノルマンディー風

デザート

- 【ランチ限定】
- ・さつまいも尽くしのヴェリーヌ
 - ・むらさきもタルト
 - ・かぼちゃのタルト
 - ・柿のミルクプリン
 - ・巨峰ゼリーとイチジクのムース
 - ・ピスタチオケーキ
 - ・チョコレートケーキ
 - ・洋ナシとブドウのケーキ
 - ・りんごのシーブースト
 - ・アイス各種(安納芋他2種)

サラダバー

- ・サラダ各種
- ・コンディメンツバー

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.