

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

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】

2026年10月1日(木) ～ 2026年11月30日(月)

ディナースペシャリティ

- ～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 ジュ・ド・ブッフ
- ・サーモンと柿のカルパッチョ キウイのドレッシング
- ・鰻のロースト ポルチーニ茸のリゾット添え 山椒赤ワインソース

冷 製 料 理

- ・冷製かぼちゃのムース
- ・生ハムと梨のピンチョス
- ・無花果とクリームチーズのカナッパ
- ・秋刀魚と焼きナスのテリーヌ 麴ドレッシング
- ・ベーコンとゴボウのキッシュロレーヌ
- ・シャルキュトリ盛り合わせと茸のグレッグ
- ・ロメインレタスとナッツのサラダ

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
- ・さつまいものポタージュ
- ・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
- ・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
- ・かぼちゃのニョッキ ゴルゴンゾーラクリームソース
- ・合鴨と洋梨のパイ包み
- ・アイスバインと栗、ポテトのリヨネーズ風
- ・北海道産銀毛鮭のムニエル 茸のフリカッセと焦がしバターソース
- ・ポークフィレ肉の香草パン粉焼き グリーンペッパーソース
- ・鶏もも肉と林檎のノルマンディー風

デザート

- 【ディナー限定】
- ・栗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
- ・ビスタチオケーキ
- ・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.