

パルケミエールランチbuffet
PARQUE MIEL
Lunch buffet

Japanese 和食

- 零余子の白和え
- 水菜と焼蒲鉾のお浸し 添え刻み勝男
- 蓮根の黒胡椒金比羅
- 焼鯖の生姜風味旨煮 雲鰯掛け
- 根菜たっぷりけんちん汁
- 焼竹輪風味揚げ
- 季節の野菜天麩羅を添えて
- お楽しみ日替わり温麺
- 白米(長野県佐久産)
- 赤だし(三州赤味噌仕立て)
- 季節の香の物二種

イチ押し

French 洋食

- 《冷製料理》
軽く炙ったブリと柚子香る千枚漬けのカネロニ
ベーコンと南瓜、薩摩芋のブルーチーズ風味キッシュ など4品
- 《温製料理》
豚バラ肉のアニス風味 粒マスタード入りのジャガイモのソースで
サーモンとチーズのカツレツ しば漬け入りのタルタルソース添え
など6品
- 《サラダバー》
グリーンサラダ / 春雨サラダ など6品
ドレッシング3種

イチ押し

定番おすすめ

イチ押し

Chinese 中国料理

- 《小鉢》
鶏団子の甘酢ソース
- 《温製料理》
豚肉の醃酵黒豆蒸し
白身魚の葱生姜炒め / タロ芋と蝦、イカ入り網目巻き揚げ
翡翠餃子 / 白菜・台湾干海老・春雨のうま煮
麻婆豆腐
- 《麺・飯》
魯肉飯(中華街のルーロー飯) など8品

※中国料理は隔週にてメニューを入れ替えてまいりますので 詳細は係りへお尋ねください。

Dessert デザート

- クレームカタナール / 求肥入り抹茶ロール
- アーモンドブラリネームスとアマレットムース / パンプキンプリン
- 白玉ぜんざい(温製)

Drink Bar ドリンクバー

- グレープフルーツジュース / アップルジュース
- 黒酢ざくろミックス / リンゴ酢レモン / カルピスソーダ
- コココーラ ゼロ / ジンジャーエール / コーヒー (HOT/ICE)
- ダーズリン / オレンジハーブティー / 黒烏龍茶 / 烏龍茶
など、20種

※時節によりメニューが変更になる事があります。※当ホテルで使用のお米は国産です。

12月 SPECIAL DAY

2日間限定

12/24(火).25(水)

クリスマスイベント開催
サンタクロースがやってくる!!

2日間限定でサンタクロースが登場。
お子様にはお菓子をプレゼント♪
サンタクロースと一緒に楽しいランチを過ごしましょう!



金曜日限定

ホットチョコレート
HOT CHOCOLATE

数量限定
1回目 12:15~
2回目 14:00~

冷たい北風の日は身体を芯から温めてくれる
「ホットチョコレート」がおすすめです。
チョコレートの甘い香りに癒されて、寒い寒い
冬を乗り越えましょう!

※ドリンクバーをご利用のお客様に限りです。



焼き 3日(火)は
小籠包の日

焼き小籠包

10日(水)は
ちゃんこ鍋の日

ちゃんこ鍋

29日(日)は
肉の日

鉄板焼きステーキ

プラス300円にて食べ放題!!

※お肉は牛肉(加工牛)を使用しています。

ランチbuffet料金 11:30am~2:30pm 90分/時間制
(buffet&デザート)

平日

1,650円

土日(祝)

1,850円

- 小学生 高学年(4年生~) 1,200円
- 小学生 低学年(~3年生) 980円
- 幼児 450円
- 3才未満 無料

- 小学生 高学年(4年生~) 1,250円
- 小学生 低学年(~3年生) 1,050円
- 幼児 550円
- 3才未満 無料

ドリンクバー 300円 小学生 200円 / 幼児 100円 / 3才未満 無料
グラスビール 400円 / グラスワイン 400円

※表示価格はすべて税込です。※他の特典・割引との併用は出来ません※イベント開催時には適応されない場合がありますので予めご確認ください。

ランチbuffet4つのお得

1

お誕生月割引

ランチbuffetの料金が
誕生月は何度でも20%OFF
※生年月日を確認出来るものをご提示ください。

2

シニア割引(65歳以上)

ランチbuffetの料金が
15%OFF
※生年月日を確認出来るものをご提示ください。

3

団体様割引サービス

10名様以上のご利用で
ランチbuffetの料金が10%OFF
※平日13:15以降ご予約にてご利用が対象です。

4

ポイント2倍デー

毎週月曜日は、
ランチスタンプカードポイント2倍

※写真はイメージです。