

PARQUE MIEL Lunch buffet

パルクミエールランチビュッフェ

Chef's Recommendation of the Month

今月のおすすめメニュー

<洋食>

豚肉の低温調理 アップルジンジャーソース
豚肉を低温調理で火入れすることで、しっとりとした仕上がりに
りんごと生姜のソースでお召し上がりください。

<和食>

牛スジと染み大根の旨煮
牛スジと大根を鰹だしで柔らかく炊き上げました。

<中国料理>

蟹 扒 時 蔬 冬野菜の紅ズワイあんかけ
旨味のズワイ蟹と生姜を合わせた冬の身体が温まる一皿。

Appetizer & Cold dishes 前菜・冷製料理

魚の南蛮漬け
鰹のたたき 橙酢じゅれ
冷製玉地蒸し牛蒡風味 蟹身添え

Warm Dish 温製料理

鳥賊の天ぷら / 野菜の天ぷら
アブラカレイと千枚漬けのパプール 白ワインソース
鶏肉のフリット ピーナッツソース和え
茄子とミートソースのグラタン
豚肉と紅はるかの黒胡椒炒め
横濱中華街の『極み麻婆豆腐』
黒豚焼売
本日の揚物

Rice & Noodle dishes ご飯・麺類料理

日替わり麺 そうめん / きしめん / 日本蕎麦 / うどん
秋鮭とレタスの炒飯
ビーフカレー / 白米（香の物）
ベーコンと白菜のクリームスパゲッティ

Soup 汁物

赤出汁 / ポタージュスープ（隔週）
中華のサムゲタン（隔週）

Salad corner サラダコーナー

グリーンサラダ / オニオン / 人参 / トマト
水菜 / ポテトサラダ / スプラウト / スイートコーン
キャベツ / いんげんの胡麻和え / 中華春雨サラダ

<Toppings トッピング>

粉チーズ / トッピングベーコン / クルトン
台湾フライド赤葱 / ナッツ

<Salad dressings ドレッシング>

葱塩ドレッシング / 胡麻ドレッシング
梅ドレッシング / イタリアンドレッシング
玉葱ドレッシング / シーザードレッシング

Bread パン

バゲット / ライ麦パン

Dessert & Fruit デザート・フルーツ

本日のおすすめ / マロンムース / くるみのムース
ロールケーキ / シフォンケーキ / カボチャプリン
白玉ぜんざい / 杏仁露 × 苺 / フルーツ2種

Drink Bar ドリンクバー

コーヒー（HOT/ICE） / 紅茶（HOT/ICE） / ウーロン茶
オレンジジュース / グレープジュース / アップルジュース
季節のフレーバーティー 6種 / ソフトクリーム など

※メニューは時節により変更となる場合がございます。※当ホテルで使用するお米は国産です。

ランチビュッフェ料金
（ビュッフェ&デザート）

11:30am-2:00pm 90分制

平日

2,700円

土日(祝)

3,000円

・小学生 高学年(4年生～) 1,700円
・小学生 低学年(～3年生) 1,500円
・幼児 900円
・3歳未満 無料

・小学生 高学年(4年生～) 1,800円
・小学生 低学年(～3年生) 1,600円
・幼児 1,000円
・3歳未満 無料

延長料金（30分ごと）

大人

770円

※ 延長の場合もご利用時間は2:00pmまでとなります。お子様の延長料金はスタッフにお尋ねください。

ドリンクバー 大人 330円 小学生 220円 / 幼児 110円 / 3歳未満 無料

※表示価格はすべて税金・サービス料込です。※他の特典・割引との併用はできません。
※イベント開催時には適用されない場合があります。※写真はイメージです。

ランチビュッフェ4つのお得

1

お誕生月割引

ランチビュッフェの料金が
誕生月は何度でも20%OFF
※生年月日を確認できるものをご提示ください。

2

シニア割引(65歳以上)

ランチビュッフェの料金が
15%OFF
※生年月日を確認できるものをご提示ください。

3

団体様割引

10名様以上のご利用で
ランチビュッフェの料金が10%OFF
※平日12:30以降ご予約にてのご利用が対象です。

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のポイントが2倍

メルねこクラブのご登録で

毎月使える! /

ドリンクバー無料クーポンをプレゼント!



登録はこちら

※グルメサイトからのご予約には、割引を適用いたしません。