

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 >

牛スジと夏野菜の煮込み

柔らかく炊いた牛スジと夏野菜を煮込みました。

< 和食 >

鶏肉と夏野菜の焼き浸し

彩り豊かな夏野菜と鶏肉の旨味が存分に味わえます。

< 中国料理 >

南国フルーツ酢豚

数種類の果実を併せ南国の酢豚に仕上げました。

Appetizer & Cold dishes 前菜・冷製料理

鰻と胡瓜の土佐酢ジュレ

叩き鮪の梅香風味小飯

茄子のオランダ煮

鶏肉と夏野菜の焼き浸し

Warm Dish 温製料理

赤魚の唐揚げ白だし餡掛け

枝豆のさつま揚げ

旬魚のカレー風味のパン粉焼き

夏野菜と塩昆布、鰹節のアヒージョ仕立て

豚肉の低温調理 黒胡椒風味の桃のソース

夏の八宝菜

横濱中華街の『牛肉極み麻婆豆腐』

カレーの網目巻き揚げ

本日の点心

Rice & Noodle dishes ご飯・麺類料理

冷やし麺 ひやむぎ/ きしめん/ 日本蕎麦/ うどん

梅紫蘇茗荷炒飯

ビーフカレー/ 白米（香の物）

プッタネスカ風スパゲッティ

Soup 汁物

赤出汁/ ポタージュスープ（隔週）

麻 辣 湯（マーラータン）（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/ 柑橘豆腐干絲

< Toppings トッピング >

粉チーズ/ トッピングベーコン/ クルトン

フライドオニオン/ ナッツ

< Salad dressings ドレッシング >

イタリアンドレッシング/ シーザー ドレッシング

玉葱ドレッシング/ クリーミーコーンドレッシング

Bread パン

バケット/ ライ麦パン

Dessert & Fruit デザート・フルーツ

本日のおすすめ/ マンゴーライチムース

米粉のブッセ/ 向日葵とコーンの塩サブレ

シトラスムース/ コーヒーキャラメルムース

2種の水まんじゅう（日向夏餡と紫芋餡）

杏仁露 × ナタデココ/ 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！



※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。