



PARQUE MIEL Lunch buffet

パルクミエールランチビュッフェ



French 洋食

「今月のおすすめメニュー」

ゴーヤのカルボナーラ風スパゲッティ

【ゴーヤとベーコン、カルボナーラ風のソースでゴーヤチャンプルーをイメージし、洋風にアレンジしたスパゲッティ】

《温製料理》

白身魚のロースト クリームソースと味噌サルサ

鶏モモ肉のポワレ ブルーベリーソース

豚肉のグリル マスタードビネガーソース

ジャーマンポテト

ゴーヤのカルボナーラ風スパゲッティ

ビーフカレー

ポタージュスープ(隔週)

パン 2種

《サラダ》

グリーンサラダ/ オニオン/ 人参/ トマト/ ポテトサラダ

ドレッシング 2種

《デザート》

本日のおすすめ/ ピーチムース

カッターチーズケーキ/ マフィン

水まんじゅう/ ライムヨーグルトムース

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6種 / ソフトクリーム など

Japanese 和食

「今月のおすすめメニュー」

小松菜とささ身の胡麻和え

ささ身の旨味と胡麻の風味で栄養満点小松菜がたっぷり食べられ疲労回復や免疫力を高める事ができます。

小松菜とささ身の胡麻和え

かぼちゃの煮物

茄子の揚げ浸し

肉じゃが

鯖の藻塩焼き

冷やしそうめん

海藻サラダ/ シーチキン

白飯/ 赤出汁/ 香の物盛り合わせ

冷し白玉ぜんざい

Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

魚香茄子

隠し味に発酵唐辛子を使用した

【酸・甘・辛】奥深い四川料理の代表的な味付け

《炒菜》

魚香茄子

《大菜》

鶏むね肉の紫蘇梅醤和え

《招牌菜》

横濱中華街の『極み麻婆豆腐』

《飯菜》

鮭とインゲンの炒飯

《炸菜》

カレー春巻

《是日小吃》

本日の中華セイロ

《甜点心》

ココナッツミルク × タピオカ

《湯菜》

冬瓜と粒コーンのとろみスープ (隔週)

《サラダコーナー》

中華春雨サラダ/ 空心菜新芽のサラダ

※ 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。

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/時間制

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 高学年(4年生～) 1,800円
・小学生 低学年(～3年生) 1,500円	・小学生 低学年(～3年生) 1,600円
・幼児 900円	・幼児 1,000円
・3才未満 無料	・3才未満 無料

延長料金 30分 / 時間制 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。お子様の利用はお尋ねください。

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

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)

ランチビュッフェの料金が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ポイント2倍

※グルメサイトからのご予約の場合は割引は適用いたしません。

※表示価格はすべて税・サテです。※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。※写真はイメージです。

