



# PARQUE MIEL Lunch buffet

パルクミエールランチbuffet



## Japanese 和食

「今月のおすすめメニュー」

鶏ハラミ炭火焼き 柚子胡椒風味

鶏のプリプリとした食感と炭火焼きの香ばしさが楽しめます。

温うどん

メルバルク特製カレーをかけてカレーうどんでも良し  
かき揚げをのせ天麩羅うどんにしても良しアレンジ自在

《冷製料理》

小松菜と占地のお浸し  
香の物盛り合わせ  
冷やし白玉ぜんざい

《温製料理》

鶏ハラミ炭火焼き 柚子胡椒風味  
秋なすと一口厚揚げの揚げ出し  
薩摩芋と玉葱の搔き揚げ  
温うどん

《その他》

白飯 風さやか!(長野県佐久産)  
赤味噌仕立て汁

## Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

秋鮭炒飯

美肌効果も高く老化防止にも良いとされる『秋鮭』に  
旬の旨みの茸を合わせました。

《冷製料理》

微辛よだれ鶏

《温製料理》

豚肉、じゃが芋の黒胡椒炒め  
エビ団子のクルトン揚げ

極 麻婆豆腐

秋鮭炒飯

《鹹点心》

明太子焼売

《甜点心》

杏仁露 × 甘茹で落花生

## Drink Bar ドリンクバー

コーヒー (HOT/ICE) / 紅茶 / アイスティー / ウーロン茶  
オレンジジュース / ジンジャーエール / コカコーラ  
ソフトクリーム など

## French 洋食

「今月のおすすめメニュー」

ポークカツ 味噌カツ風デミグラスソース

ポークカツを名古屋名物味噌カツ風のデミグラスソースで洋風に  
アレンジした1品です。赤味噌は体の老化や血管の老化を促す  
活性酵素を除去する効果がありアンチエイジングに効果的です。

《冷製料理》

薩摩芋と黒ゴマのパンケーキ

《温製料理》

白身魚のバブル 柚子風味のクリームソース  
ポークカツ 味噌カツ風デミグラスソース  
鶏肉のポワレ オリーブとケーパーのトマトソース  
ネギと茗荷のあんかけスパゲッティ  
スパイスカレー

野菜スープ

《サラダ》

グリーンサラダ/ オニオン/ 人参/ 胡瓜

《パン》

ミニバケット/ ロールパン

《デザート》

本日のおすすめ

苺のブランマンジェ

洋なしムース

クラシックショコラ

アーモンドラスク

南瓜プリン

フルーツ

※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buffet料金 11:30am-2:00pm 90分/時間制  
(buffet&デザート)

平日

2,300円

土日(祝)

2,500円

・小学生 高学年(4年生~) 1,300円  
・小学生 低学年(~3年生) 1,100円  
・幼児 600円  
・3才未満 無料

・小学生 高学年(4年生~) 1,400円  
・小学生 低学年(~3年生) 1,200円  
・幼児 700円  
・3才未満 無料

延長料金 30分/時間制 大人 700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 300円 小学生 200円 / 幼児 100円 / 3才未満 無料

## 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。 ※写真はイメージです。

