



# PARQUE MIEL Lunch buffet

パルクミエールランチbuffet



## French 洋食

「今月のおすすめメニュー」

### 鶏胸肉の低温調理 柑橘入りサルサソース

鶏胸肉には体を作る元となる『たんぱく質』が豊富でエネルギー代謝を円滑に回すビタミンB群も含まれています。

柑橘の入ったソースでさっぱり。蒸し暑い初夏を乗り越える一品

《冷製料理》

魚介類と彩野菜のフレンチマスタードマリネ

《温製料理》

旬魚と枝豆ポレンタのナーージュ仕立て

鶏胸肉の低温調理 柑橘入りサルサソース

豚肉のハチミツマリネ 赤キャベツと生姜のソース

牛スジと夏野菜のオイルパスタ

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》

バケット/ ロールパン

《デザート》

本日のおすすめ

ほうじ茶ムース

レモングラスゼリー

チーズケーキ

ヨーグルトとラズベリーのムース

メロンロール

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。

## Japanese 和食

「今月のおすすめメニュー」

### 夏野菜入りお好み風

玉蜀黍などの夏野菜を入れて甘味や食感を活かしたお好み焼風に仕上げました。

《冷製料理》

茄子のオランダ煮 むき枝豆添え

冷やし饅頭

《温製料理》

夏野菜入りお好み風

烏賊と小芋の田舎煮

とり天 紫蘇風味

白玉ぜんざい

《その他》

白飯 風さやか!(長野県佐久産)

赤味噌仕立て汁

香の物一点盛り

## Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

### キクラゲのピリ辛甘酢

補腎の薬膳効果に食物繊維、βグルカンやビタミンDも豊富でカルシウム鉄、亜鉛など身体で作れない栄養、造血、浄血効果も含んでいます。鎮江香醋で軽く煮合めて冷製にした甘酢味とコリコリ食感で、暑さを乗り切る身体づくり対策に是非どうぞ

《冷製料理》

キクラゲのピリ辛甘酢

《温製料理》

白身魚の香港式シーズニングソース

網目春巻

極 麻婆豆腐

鶏パイタンあんかけ

中華炒麺

《鹹点心》

わさび風味焼売

《甜点心》

ココナツ杏仁露×マンゴー

## 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

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

ドリンクバー 300円 小学生 200円 / 幼児 100円 / 3才未満 無料

※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。

## 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。

