



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」

赤魚のモンブラン蒸し

栗の甘味が淡泊な赤魚を引き立たせます。
たっぷり掛けた鼈甲餡でお召上がりください。

《冷製料理》

紫芋寄せ豆腐
香の物盛り合わせ
冷やし白玉ぜんざい

《温製料理》

赤魚のモンブラン蒸し
烏賊と大根の田舎煮
たっぷり茸の搔き揚げ
鮭ほぐし身小井

《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」

三種茸ヤキノバあんかけ

秋の訪れを感じるきのこ、
免疫力を上げ、整腸効果にも良いとされています。

《冷製料理》

冷製 和からし風味の海老マヨネーズ

《温製料理》

鶏肉と蓮根の麻辣炒め
鉄鍋焼ワンタン
極 麻婆豆腐
三種茸ヤキノバあんかけ
中華炒麵
《鹹点心》
タコ入り焼売
《甜点心》
台湾オーギョーチー × 杏仁ミルク

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」

鶏肉のフリット 生姜風味のタルタルソース添え

生姜入りのタルタルソースを用いて洋風のチキン南蛮にアレンジしました
消化を高め食欲を促し残暑の暑さで疲れた体に元気をもたらす一品です。

《冷製料理》

冷製ミートローフ ピリ辛オーロラソース添え

《温製料理》

白身魚のオープン焼き バジル風味の白ワインソース

※鶏肉のフリット 生姜風味のタルタルソース添え

豚肉の低温調理 すりおろしリンゴのソース

ベーコンと白菜のキムチ風味クリームパスタ

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》

バケット/ ロールパン

《デザート》

本日のおすすめ

焼きドーナツ

マロンムース

くるみムース

プチブッセ

ベイクドチーズケーキ

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

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buffet 4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。

