



# 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」

### 豚肉のロースト オレンジマスタードソース

豚肉には脂肪を燃焼しやすくするアミノ酸の一つ『カルニチン』が多く含まれているため、代謝アップにも効果的です。またビタミンB1も含まれていて疲労回復効果がありオレンジソースでビタミンCも補えます。

《冷製料理》

ツナとコンキリエの粒マスタードマリネ

《温製料理》

旬魚のレモンペッパー焼き

豚肉のロースト オレンジマスタードソース

茸たっぷり煮込みミートボール

蒸し鶏と水菜のスパゲッティ 胡麻クリームソース

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

キャラメルムースとバニラムース

苺ムース

米粉シフォン

クレームヨーグルトダンジュ

ショコラロールケーキ

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。※当ホテルで使用するお米は国産です。

## Japanese 和食

「今月のおすすめメニュー」

### 鯛つみれ鍋

鯛のつみれと根菜の旨味と栄養がたっぷり詰まった鍋です。

《冷製料理》

小松菜の胡麻和え

香の物盛り合わせ

《温製料理》

鯛つみれ鍋

魚の菜種蒸し

野菜天麩羅盛り合わせ

さっぱり橙酢の焼うどん

《その他》

白飯 (三重県産 コシヒカリ)

赤味噌仕立て汁

白玉ぜんざい

## Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

### 回鍋肉

人気の定番『ホイコーロウ』タンパク質やビタミンB群を豊富に含んだ豚肉、キャベツをテンメンジャンでコク深く炒めました。

《冷製料理》

西太公魚の中華南蛮漬け

《温製料理》

回鍋肉

揚げシュウマイ

極 麻婆豆腐

ベーコンと蒜芽の炒飯

《鹹点心》

一口蒸し肉まん

《甜点心》

杏仁ミルク × むらさき芋

## 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

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年度でも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。

オールデイダイニング

パルクミエール

All-Day Dining PARQUE MIEL TEL.052-937-7666 (直通)

LINE@

お得な  
情報満載

LINEアプリの

「その他」▶「友だち追加」▶「QRコード」から読み取り「友だち追加」をタップします。

