



# 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」

### サーモンと菜の花の Pasta (ペンネ)

サーモンと菜の花で春らしさを表現した一品です。粒マスタードの入ったクリームソースをショートパスタに合わせました。

《冷製料理》

ベーコンと豆類のキッシュ

《温製料理》

白身魚のロースト ガーリックオニオンソース添え  
チキンカツレツ ピクルス入りアラビアータソース  
牛すじと大根、根菜の煮込み

サーモンと菜の花の Pasta (ペンネ)

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/ 胚芽ロール

《デザート》

本日のおすすめ

練乳ムース

米粉のホワイトロール

キャロットケーキ

カルピスレアチーズ

レモンバームゼリー

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」

### 赤魚の湯葉蒸し

赤魚を大豆の甘さとお茶のほのかな苦みとが口に広がる  
香りと口当たりの良い湯葉で蒸し上げました。

《冷製料理》

鳥胸肉の柚子胡椒マヨネーズ 彩り野菜  
香の物盛り合わせ

《温製料理》

赤魚の湯葉蒸し

魚の天ぷら ゆかり風味

塩だれ焼き鰻鮓

鯖と春の炊き合わせ

《その他》

白飯 (三重県産 コシヒカリ)

白玉ぜんざい

## Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

### 叉焼炒飯

蜂蜜、沙姜粉など19種類の香辛調味料を使い焼き上げた  
本格叉焼の炒飯です。

《冷製料理》

春雨とくらげ中華和え

《温製料理》

中国野菜のクリーム炒め

油淋鶏

極麻婆豆腐

叉焼炒飯

《点心》

さくらシュウマイ

《甜点心》

杏仁ミルク×蓮子 (ハスの実)

## 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

2,500円

土日(祝)

2,700円

・小学生 高学年(4年生～) 1,500円  
・小学生 低学年(～3年生) 1,300円  
・幼児 800円  
・3才未満 無料

・小学生 高学年(4年生～) 1,600円  
・小学生 低学年(～3年生) 1,400円  
・幼児 900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。

