

7・8月
夏限定

旬の野菜が主役の肉フェア

夏野菜と牛肉鉄板焼きを楽しむ、夏のランチビュッフェ

PARQUE MIEL
Lunch buffet

パルクミエールランチビュッフェ

火・水・木 曜日限定

牛肉鉄板焼き

シェフが目の前で焼き上げる
ジューシーな牛肉鉄板焼き

旬の夏野菜を使った
彩り豊かなメニューを
ご用意。

7月メニュー内容

今月のおすすめメニュー

< 洋食 >

鶏肉のソテー 甘酢生姜とオクラのソース
甘酢生姜とオクラを用いたさっぱりした
ソースでお召し上がりください。

< 和食 >

冷製小茶碗蒸し トマト風味

小柱と夏野菜が盛り込まれたトマトの風味が
豊かな小茶碗蒸し。暑い季節にトマトの酸味で
さっぱりとお召し上がりください。

< 中国料理 >

PARQUEMIEL 特製焼売

蝦と蝦子 黒くわいの食感を楽しむ、
PARQUEMIELオリジナル焼売です。

前菜・冷製料理

鰹のたたき胡麻だれ

冷製小茶碗蒸し トマト風味

冬瓜と蟹身の冷製旨煮 和だしジュレ

白身魚の南蛮漬け

汁物

赤出汁 / ポタージュスープ (隔週)

麻辣湯 (マールータン) (隔週)

温製料理

玉ねぎと唐土のかき揚げ

野菜の天ぷら (南瓜 蓮根 茄子)

白身魚と浅利の白ワイン蒸し

豚肉とパイナップルのロースト BBQソース

夏野菜のエスカベッシュ

愛知県産トマト 蝦と玉子の炒め

横濱中華街の『極み麻婆豆腐』

茄子と筍の大蒜辛子炒め

本日の揚げ物

ご飯・麺類料理

冷やし麺物

(ひやむぎ きしめん 日本蕎麦 うどん他)

台湾腸詰の黒炒飯

夏野菜カレー / 白米 (香の物)

チョリソーとゴーヤのペンネアラビアータ

パン

パゲット / ライ麦パン

サラダコーナー

グリーンサラダ / オニオン / 人参 / トマト
水菜 / ポテトサラダ / スプラウト / うずら卵
キャベツ / 刻みオクラ / 柑橘豆腐干絲

< Topping トッピング >

粉チーズ / トッピングベーコン / クルトン
フライドオニオン / ナッツ

< Salad dressing ドレッシング >

青じそ / 梅 / イタリアン / シーザー / 玉ねぎ
クリーミーコーンドレッシング

デザート・フルーツ

本日のおすすめ / パッションムース
チーズクッキー / ブルーベリーヨーグルトムース
豆乳のブランマンジェ / オレンジケーキ
紫芋餡の水まんじゅう / 杏仁露 × ブルーベリー
フルーツ 2種

Drink Bar ドリンクバー

コーヒー (HOT・ICE) / 紅茶 (HOT・ICE)
ジュース (オレンジ・グレープ・アップル)
ウーロン茶 / 季節のフレーバーティー 6種
ソフトクリーム など

※メニューは時節により変更になる場合がございます。

ランチビュッフェ料金 (ビュッフェ&デザート) 11:30am-2:00pm 90分/時間制

平日

2,700円

土日(祝)

3,000円

・小学生 高学年(4年生～) 1,700円
・小学生 低学年(～3年生) 1,500円
・幼児 900円
・3才未満 無料

・小学生 高学年(4年生～) 1,800円
・小学生 低学年(～3年生) 1,600円
・幼児 1,000円
・3才未満 無料

延長料金

30分 / 時間制

大人

770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

330円

小学生 220円 / 幼児 110円 / 3才未満 無料

※表示価格はすべて税・サ込です。※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。

ランチビュッフェ4つのお得

1

お誕生月割引

ランチビュッフェの料金が
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)

ランチビュッフェの料金が
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
ランチビュッフェの料金が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

メルねこクラブのご登録で

毎月使える! /

ドリンクバー 無料クーポンが貰える!



登録は
こちら

※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。