



PARQUE MIEL Lunch buffet

パルクミエールランチビュッフェ



Chef's recommendation of the month

今月のおすすめメニュー

<洋食>

旬魚のフライ 柚子タルタルソース

定番のタルタルソースに柚子を加えさっぱりとしたソースに仕上げました。

<和食>

豚の角煮と染み大根の旨煮

柔らかく仕上げた豚の角煮と味のしみこんだ大根をご賞味ください。

<中国料理>

豚ロースと青菜の中国黒豆炒め

広東省の発酵黒豆 春の葉菜をピリッと炒めました。

Appetizer & Cold dishes 前菜・冷製料理

小松菜の胡麻和え

Warm dish 温製料理

野菜の天麩羅（南瓜・蓮根・ブロッコリー）

湯豆腐

ロールキャベツの茸あんかけ

豚肉の低温調理 たっぷり生姜ソース

鶏肉とキャベツのトマト煮込み

白菜とベーコンのガーリックソテー

山東水餃子

横濱中華街の『極み麻婆豆腐』 <人気メニュー>

錦糸焼売

本日の揚げ物

Rice & Noodle dishes ご飯・麺類料理

うどん 薬味別添え

蒸し鶏と豆苗の豆乳クリームスパゲッティ

冬ほうれん草とベーコンの炒飯

ビーフカレー/ 白米（香の物）

Soup 汁物

赤出汁/ ポタージュスープ（隔週）

鶏・雪裡紅の大豆入りスープ（隔週）

Salad corner サラダコーナー

グリーンサラダ/ オニオン/ 人参/ トマト/ ホワイトセロリ

水菜/ ポテトサラダ/ ヤングコーン/ キャベツ/ 海藻

柑橘薫る春雨中華和え

<Topping トッピング>

粉チーズ/ トッピングベーコン/ クルトン

ナッツ/ 松の実

<Salad dressing ドレッシング>

梅/ イタリアン/ シーザー/ 玉ねぎ

自家製辣油と芝麻醬のドレッシング

Bread パン

バケット/ ライ麦パン

Dessert & Fruit デザート・フルーツ

本日のおすすめ/ 柚子とヨーグルトのムース

りんごケーキ/ シュークリーム（白味噌クリーム）

フロマージュケーキ/ ジンジャープリン

白玉ぜんざい/ 杏仁露 × 林檎

フルーツ2種

Drink Bar ドリンクバー

コーヒー（HOT/ICE）/ 紅茶（HOT/ICE）/ ウーロン茶

オレンジジュース / グレープジュース / アップルジュース

季節のフレーバーティー 6種 / ソフトクリーム など

※ 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。

ランチビュッフェ4つのお得

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

1

お誕生月割引

ランチビュッフェの料金が

誕生月はいつでも20%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。

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ご提示ください。

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・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。

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。

