



PARQUE MIEL Lunch buffet

パルクミエールランチビュッフェ



French 洋食

「今月のおすすめメニュー」

ソーセージと彩り野菜のトマト煮込み

【夏野菜とソーセージをトマトで煮込みました
ジメジメした時期にさっぱりとした一品】

《温製料理》

旬魚のロースト 生姜のクリームソース

豚肉の低温調理 トンナートソース

鶏肉のレモンハーブ焼き

サーモンと豆苗のオイルスパゲッティー

ソーセージと彩り野菜のトマト煮込み

ビーフカレー

ポタージュスープ(隔週)

《サラダ》

グリーンサラダ/ オニオン/ 人参/ トマト/ ポテトサラダ

パン 2種

《デザート》

本日のおすすめ/ マンゴープリン

ブルーベリーヨーグルトムース / ミルク寒天ゼリー

ホワイトピーチロール/ カステラ

フルーツ 2種

ドレッシング 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6種 / ソフトクリーム など

Japanese 和食

「今月のおすすめメニュー」

高野豆腐と干し椎茸の煮物

フワッとしたやさしい口当たり、染み出す甘い煮汁をご賞味ください。

海老と玉葱の揚げ新丈

烏賊と夏大根の煮物

鰯の味噌醤油焼き

厚焼き玉子

高野豆腐と干し椎茸の煮物

冷やし信州蕎麦

水菜と大根のサラダ/ ツナサラダ

白飯/ 赤出汁

香の物盛り合わせ

白玉ぜんざい

Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

鶏肉と馬鈴薯のマスタード炒め

ビタミンCが豊富なジャガイモを鶏肉と酸味が
アクセントとなる粒マスタードで仕上げました。

《大菜》

鶏肉と馬鈴薯のマスタード炒め

《炸菜》

エビ団子のクルトン揚げ

《招牌菜》

横濱中華街の『極み麻婆豆腐』

《飯菜》

豚ミンチと芽菜炒飯

《鹹点心》

海味焼売

《是日小吃》

本日の中華セいろ

《甜点心》

杏仁ミルク × ゴールデンクウィー

《湯菜》

冬瓜と卵白のとろみスープ (隔週)

《サラダコーナー》

中華春雨サラダ/ 空心菜新芽のサラダ

※ 時節によりメニューが変更になることがあります。※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

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
誕生月はいつでも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

※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。

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。

