



# 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」

### 豚肉とソーセージのアルザス風

【フランス・アルザス地方の郷土料理】

ドイツとの国境近くに位置し、立地が山側のため塩蔵した肉やソーセージハムといった加工品を使ったメニューが特徴。豚肉の塩漬けとソーセージ付け合わせに赤キャベツのピクルスで仕上げました。

### 《冷製料理》

玉葱のムース お米のピクルス添え

### 《温製料理》

鮫鱈のフリット シバ漬け入りタルタルソース添え

鶏肉のグリル ローズマリーオイルとマーマレードのソース

豚肉とソーセージのアルザス風

春キャベツの豆乳柚子胡椒スパゲッティー

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/ 胡瓜

### 《パン》

2種

### 《デザート》

本日のおすすめ/ 桜シフォンケーキ

豆乳ときなこのブランマンジェ/ 紅茶のムース

ココナッツライスプリン/ 米粉マフィン

フルーツ2種

※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」

### 干し海老のかき揚げ 添え野菜の天麩羅

玉葱と干し海老を小さめにからりと揚げた かき揚げをそのままサクサク食べてもよし、蕎麦に乗せかき揚げ蕎麦にしても美味しく頂けます。

鮭の桜道明寺蒸し ピース館

烏賊と小芋の旨煮

干し海老のかき揚げ 添え野菜の天麩羅

温蕎麦

香の物盛り合わせ

白玉ぜんざい

白飯

赤出汁

## Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

### 海老マヨ冷製フルーティーソース

老若男女に人気の中華のエビマヨ!  
マンゴーと練乳、ナッツを加えた新味です。

### 《冷菜》

海老マヨ冷製フルーティーソース

### 《炒菜》

豚肉とキクラゲの玉子炒め

### 《炸菜》

白身魚のカダイフ巻き揚げ

### 《招牌菜》

横濱中華街の極み麻婆豆腐

### 《飯菜》

アサリと野沢菜の炒飯

### 《鹹点心》

さくら焼売

### 《甜点心》

杏仁露 × ナタデココ

### 《湯菜》

豚ミンチと豆腐の玉子とろみスープ (隔週)

### 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 / 季節のフレーバーティ5種 /  
ソフトクリーム など

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。
- 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。

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。