

Lunch buffet

パルケ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》

鮟鱇のフリット 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。※当ホテルで使用するお米は国産です。

Japanese 和食

「今月のおすすめメニュー」-

干し海老のかき揚 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 かき揚をそのままサクサク 食べても良し 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 ピース餡

烏賊と小芋の旨煮

干し海老のかき揚 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。

《冷壶》

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 FUNDIN- =

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 11:30am~2:00pm 90分/時間制

平日

 $2,700_{\mathbb{H}}$

土日(祝)

3,000

· 小学生 高学年(4年生~) 1,700 円

· 小学生 高学年(4年生~) 1,800 円

・小学生 低学年(~3年生) 1,500 円・幼 児 900 円

・小学生 低学年(~3年生) 1,600円

· 幼 児

1,000円無料

• 3才未満

無 料

料・3才未満

無

延長料金 30分/時間制

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



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



団体様割引サービス

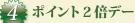
10名様以上のご利用で ランチビュッフェの料金が10%OFF ※平日12:30以降ご予約にてのご利用が対象です。



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。



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。



読み取り「友だち追加」をタップします。

