



PARQUE MIEL Lunch buffet

パルクミエールランチビュッフェ



Japanese 和食

「今月のおすすめメニュー」

鶏と葱の照り焼き

じっくり焼いた葱の甘みと鶏の旨みが絶妙な味わいです。

- 小松菜とあさりの時雨和え
- 鶏と葱の照り焼き
- 六方芋の田舎煮
- ひじき煮
- 紫蘇蕎麦
- 香の物盛り合わせ
- 白飯/ 赤出汁
- 白玉ぜんざい

Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

醬 鶏 炒 飯

五種類の香辛料を加えた甘辛の煮鶏で
香味豊かな炒飯に仕立てました。

- 《冷製料理》
たけのこ素揚げアオサ椒塩和え
- 《大菜》
揚げ鶏中華甘酢あんかけ
- 《炒菜》
白身魚の葱生姜炒め
- 《招牌菜》
横濱中華街の麻婆豆腐
- 《飯菜》
醬 鶏 炒 飯
- 《点心》
肉 焼 売
- 《甜点心》
杏仁露 × アロエ
- 《湯菜》
葉菜とふくろ苺の玉子スープ（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

French 洋食

「今月のおすすめメニュー」

旬魚の香草パン粉焼き

【香草パン粉で魚を覆ってオーブンで焼きあげました
自家製タルタルソースと相性も抜群。】

- 《冷製料理》
ベーコンとじゃが芋のフリッタータ
- 《温製料理》
旬魚の香草パン粉焼き
豚肉の低温調理 みぞれ和風ソース
鶏肉のグリル パパイアマヨネーズソース
浅利とにんにくの芽のペペロンチーノ
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/ ほうじ茶のブランマンジェ
マンゴーパッションムース/ スフレチーズ
抹茶とあずきムース/ ファーブルトン
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。

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。

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。

