



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」

豚肉のオレンジジンジャーソース

【低温調理した豚肉をオレンジと生姜のソースで 生姜には血流を良くし食欲を増進させる効能があり 残暑の時期にぴったりな一品】

《温製料理》

たっぷり茸のアクアパッツァ

鶏肉のフリット ピーナッツソース和え

豚肉のオレンジジンジャーソース

ベーコンとじゃがいも、根菜の豆乳煮込み

秋刀魚とトマトのスパゲッティ 香草パン粉掛け

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

《ドレッシング》2種

《パン》2種

《デザート》

本日のおすすめ/ オムレット

クレームキャラメル/ ヨーグルトのクレームダンジュ

マロンムース/ ほうじ茶のカップケーキ

《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」

大根と厚揚げの煮物 (茸)

味の染み大根と厚揚げに高タンパク 低カロリー、ビタミン、ミネラルも含まれており、ヘルシーに仕上がっています。

里芋の田舎煮

金平ごぼう

大根と厚揚げの煮物 (茸)

鯖の塩焼き

玉葱とさつま芋のかき揚げ

冷麦

海藻サラダ/ シーチキン

白飯/ 赤出汁/ 香の物

白玉ぜんざい

Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

鶏肉と黒くわい、ナッツの甘辛香醋炒め

ピリパリ唐辛子と花椒を併せ
ほのかな『麻辣』を味わう一品

《大菜》

エビ団子のチリソース

《炒菜》

鶏肉と黒くわい、ナッツの甘辛香醋炒め

《招牌菜》

横濱中華街の『極み麻婆豆腐』

《飯菜》

栗とキノコの炒飯

《炸菜》

紅花焼売

《是日小吃》

本日の揚げ物

《甜点心》

ココナッツミルク × 火龍果 (ドラゴンフルーツ)

《湯菜》

冬瓜と粒コーンのとろみスープ (隔週)

《サラダコーナー》

中華春雨サラダ/ 空心菜の新芽

※ 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 高学年(4年生～) 1,800円
・小学生 低学年(～3年生) 1,500円	・小学生 低学年(～3年生) 1,600円
・幼児 900円	・幼児 1,000円
・3才未満 無料	・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。

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。

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。

