

PARQUE MIEL

Lunch buffet

パルケミエールランチビュッフェ

Chef's recommendation of the month

今月のおすすめメニュー

<洋食>

鶏モモ肉のフリカッセ

鶏モモ肉と玉葱を共に炒め、クリームソースで煮込んだ心温めるフランスの家庭料理

<和食>

白魚の小茶碗蒸し

隠し味に牛乳を使う事でコクとまろやかさを出し風味アップ・クリーミーさが味を豊かにします。

<中国料理>

白身魚の屋台風ブラックソース

シンガポールで親しまれている二種類の醤油ベースのソースです。

Appetizer & Cold dishes 前菜・冷製料理

ネギトロ小丼

法蓮草お浸し

Warm dish 溫製料理

烏賊と小芋の煮物

マス塩焼き

ソースカツのミモザ風

キャベツのラザニア風グラタン

旬魚のロースト 味噌マスタードソース

海老のマヨネーズソース 金沙粉掛け

横濱中華街の『極み麻婆豆腐』<人気メニュー>

一口棒餃子

本日の点心

Rice & Noodle dishes ご飯・麺類料理

紫蘇そば 薬味別添え

牛すじと牛蒡の和風スパゲッティー

柚子香る春菊と小柱の炒飯

ビーフカレー/ 白米（香の物）

Soup 汁物

赤出汁/ ポタージュスープ（隔週）

牛白湯の野菜スープ（隔週）

Salad corner サラダコーナー

グリーンサラダ/ オニオン/ 人参/ トマト/ 水菜/ 豆苗

ポテトサラダ/ ヤングコーン/ キャベツ/ 海藻

紫蘇と搾菜の春雨サラダ

<Topping トッピング>

粉チーズ/ トッピングベーコン/ クルトン

ナッツ/ ピーナッツ

<Salad dressing ドレッシング>

青じそ/ 梅/ イタリアン/ シーザー

玉ねぎ/ おろし人参ドレッシング

Bread パン

2種

Dessert & Fruit デザート・フルーツ

本日のおすすめ/ 莓ムース

チーズヨーグルト/ オレンジケーキ

コーヒープリン/ ホワイトロール

白玉ぜんざい/ 杏仁露×チアシード

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ー 6種 / ソフトクリーム など

※ 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

※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。

ランチビュッフェ4つのお得

1 お誕生日月割引

ランチビュッフェの料金が誕生日は何度でも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。

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。

