

PARQUE MIEL Lunch buffet

パルク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

ネギトロ小井

法蓮草お浸し

Warm dish 温製料理

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

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/ ビーナッツ

< 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/ 苺ムース

チーズヨーグルト/ オレンジケーキ

コーヒープリン/ ホワइट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

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。

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。

