



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」

あじわい幸梅うどん 薬味別添え
紅梅を連想させる鮮やかな色
梅の香り爽やかな細うどんをどうぞお楽しみください。

茄子のオランダ煮 ムキ枝豆
ピリ辛こんにゃく チャービル
肉じゃが
玉葱とあさりのかき揚げ 三つ葉
あじわい幸梅うどん 薬味別添え
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」

薄切ゆで豚のニンニクソース
人気の高い四川料理「雲白肉(ウンパイロウ)」
醤油、香辛料、砂糖で煮詰めた甜醬油に
ニンニクや辣油と合わせた香味豊かなタレで仕上げております。

《冷菜》
薄切ゆで豚のニンニクソース
《炒菜》
鶏肉と七種野菜の中国式甘味噌ピリ辛炒め
《炸菜》
咖喱春巻
《招牌菜》
横濱中華街の極み麻婆豆腐 (定番)
《飯菜》
燻肉の焦がし蒜油炒飯
《点心》
翡翠エビ蒸し餃子
《甜点心》
杏仁露 × ブルーベリー
《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」

豚肉のグリル 生姜のコンフィと玉葱のソース
【甘酸っぱい玉葱のソースに生姜のコンフィのアクセントで
コンフィ(フランス料理の調理法・食材を保存するための最も古い
方法の一つ)】

《冷製料理》
サーモンとほうれん草のスパイス風味ケーキサレ
《温製料理》
旬魚のポワレ 香味野菜のサルサと桜海老のフリット添え
チキンカツ ヨーグルトソース
豚肉のグリル 生姜のコンフィと玉葱のソース
ツナと茸のトマトソーススパゲッティ
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/ はちみつムース
スフレチーズ/ コーヒー豆乳プリン
ショコラメレンゲクッキー/ 桜ムース
フルーツ2種

※ 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。

