2026 4/1 wed ▶ 4/30 thu

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＞

豚肉の低温調理 新玉葱ソース

新玉葱を飴色になるまで炒めて甘さを出したソースと仕上げに
生の新玉葱を加えた一皿

＜和食＞

牛 皿

ご飯に掛けて牛丼にしてもよし、蕎麦に乗せて肉蕎麦にしたりお楽しみください。

＜中国料理＞

「奥三河どり 輝」と春野菜の八丁味噌炒め

〈奥三河どり 輝〉に「岡崎八丁味噌」と「パウダー八丁味噌」を重ね併せた
味わい深い新味です。

Appetizer & Cold dishes 前菜・冷製料理

小松菜のお浸し

Warm dish 温製料理

鯵フライ
筑前煮
烏賊と春大根煮物
ハーブ風味のグリルチキン
筍のガーリックバターソテー
鰆の白ワイン蒸し　ニラソース
豚肉 筍 搾菜の細切り炒め
横濱中華街の『極み麻婆豆腐』
蝦 多 士（海老すり身のトースト揚げ）
本日の点心

Rice & Noodle dishes ご飯・麺類料理

浅利とせりのペペロンチーノ
牛蒡とアサリの生姜炒飯
信州そば/ 白米（香の物）/ ビーフカレー

Soup 汁物

赤出汁/ ポタージュスープ（隔週）
鶏だしと金華ハムのスープ（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
ポテトサラダ/ 香菜（パクチー）/ さつま芋レモン煮
キャベツ/ 海藻/ 青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/ 油葱酥(揚げエシャロット)

〈Salad dressing ドレッシング〉

青じそ/ 梅/ イタリアン/ シーザー
玉ねぎ/ 柑橘ドレッシング

Bread パン

２種

Dessert & Fruit デザート・フルーツ

本日のおすすめ/ アプリコットムース
レアチーズ/ ゴマくるみクッキー
ザクロのゼリー/ キャラメルパウンド
白玉ぜんざい/ 杏仁露 × 落 花 生
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	土日(祝)
大人	2,700円	3,000円
小学生 高学年(4年生～)	1,700 円	1,800 円
小学生 低学年(～3年生)	1,500 円	1,600 円
幼　児	900 円	1,000 円
3才未満	無　料	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。

オールデイダイニング
All -Day Dining　パルケミエール 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。