

PARQUE MIEL

パルケ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」-

豚バラ肉と飴色玉葱の煮込み

【玉葱を飴色になるまで炒めて豚バラ肉を玉葱と一緒に 柔らかく煮込みました】

《温製料理》

鱈のトマトオーブン焼き

鶏肉のロースト キウイフルーツとセロリのサルサソース 豚バラ肉と飴色玉葱の煮込み

チリビーンズ フライドポテト添え

海老と大葉の味噌クリームスパゲッティー

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/スイートポテト

ドゥミセックショコラ/マイスドゥブランマンジェ カシマロンムース/ キャラメルコーヒーロール

《フルーツ》 2種

Drink Bar F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

lapanese 和食

「今月のおすすめメニュー」

蓮根の入ったつくねと大根の煮物

鶏肉の旨味が詰まったつくねと大根を炊き上げました。

蓮根の入ったつくねと大根の煮物

烏賊と芋の煮物

栗とさつま芋の白和え

紅生姜と枝豆のサクサク揚げ

鯖塩焼き

切り干し大根

豆腐/うどん

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」

豚バラと大根の中華煮込み

中国・天津の漬物『冬菜』と干蝦を 揚げた大根と煮込んだ中国の家庭料理です。

《大菜》

肉団子の鎮江香醋あん

《燉菜》

豚バラと大根の中華煮込み

《招牌菜》

横濱中華街の『極み麻婆豆腐』

《飯菜》

南瓜・シラス炒飯

《鹹点心》

たこ焼売

《是日小吃》

本日の揚げ物

《甜点心》

杏仁露×次郎柿

《湯菜》

干し椎茸と玉子の中華スープ(隔週)

《サラダコーナー》

ミックスビーンズ/ 柑橘春雨サラダ

※ 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 11:30am-2:00pm 90分/時間制

 $2,700_{P}$

土目(祝)

 $3.000_{\rm Pl}$

· 小学生 高学年(4年生~) 1,700 円

· 小学生 低学年(~3年生) 1,500 円

· 小学生 高学年(4年生~) 1,800 円 · 小学生 低学年(~3年生) 1,600 円

900円 幼 児 3才未満

幼 児

1,000 円

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⊞ 小学生 220円 / 幼 児 110円 / 3才未満 無 料

ンチビュッフェ4つのお得



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



団体様割引サービス

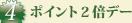
10名様以上のご利用で ランチビュッフェの料金が10%OFF ※平日12:30以降ご予約にてのご利用が対象です



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。



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。



読み取り「友だち追加」をタップします。

