



PARQUE MIEL Lunch buffet

パルク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」

豚バラ肉と鮎色玉葱の煮込み

【玉葱を鮎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》

鱈のトマトオープン焼き

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

豚バラ肉と鮎色玉葱の煮込み

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 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6種 / ソフトクリーム など

Japanese 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ことがあります。※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。お客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

パルクミエール

All-Day Dining 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。

