



PARQUE MIEL Lunch buffet

パルクミエールランチビュッフェ



Appetizer & Cold dishes 前菜・冷製料理

法蓮草卵の花ゆず風

Warm dish 温製料理

イカとじゃが芋のアヒージョ風 ☆今月のおすすめメニュー
海老とブロッコリーの大蒜炒め ☆今月のおすすめメニュー
野菜の天麩羅（南瓜・蓮根・さつま芋）
おでん風旨煮
とり天香味だれ掛け
鯖の藻塩焼き
旬魚と蓮根の照焼き風
鶏肉のポワレ 茸たっぷりみぞれソース
ポークストロガノフ
水餃子と中国野菜の奶油クリーム
横濱中華街の『極み麻婆豆腐』
こがね揚げ一口肉まん
本日の蒸し点心

Rice & Noodle dishes ご飯・麺類料理

信州蕎麦 ☆今月のおすすめメニュー
ツナと春菊のオイルスパゲッティ
冬の根菜と生姜炒飯
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・雪裡紅の大豆入りスープ（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
ホワイトセロリ/ 水菜/ ポテトサラダ
ヤングコーン/ キャベツ/ 海藻
柑橘薫る春雨中華和え

〈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/ 松の実

〈Salad dressing ドレッシング〉

梅/ イタリアン/ シーザー/ 玉ねぎ
自家製辣油と芝麻醬のドレッシング

Bread パン

バケット
ライ麦パン（マーガリン）

Dessert & Fruit デザート・フルーツ

本日のおすすめ/ ホワイトチョコベリーのムース
キャラメルナッツムース/ スノーボールクッキー
プチバナナケーキ/ 苺のブランマンジェ
白玉ぜんざい/ 杏仁露×洋梨
ライチ/ パイナップル

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4つのお得

ランチビュッフェ料金 11:30am-2:00pm 90分/時間制
(ビュッフェ&デザート)

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

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。

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。

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。

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。

