

PARQUE MIEL

パルケミエールランチビュッフェ



Appetizer & Cold dishes 前菜·冷製料理

法蓮草卯の花ゆず風

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

鰆の藻塩焼き

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ー 冬の根菜と生姜炒飯

白米 (香の物)

ビーフカレー

Soup 汁物

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。

ゲビュッフェ料金 11:30am-2:00pm 90分/時間制

 $2,700_{\text{Pl}}$

土目(祝)

- · 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 3才未満

900円 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 ・3才未満

1,000 円 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

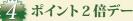
10名様以上のご利用で ランチビュッフェの料金が10%OFF ※平日12:30以降ご予約にてのご利用が対象です



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。

