

PARQUE MIEL Lunch buffet

パルク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>

挽肉と茄子のアーリオ・オーリオスパゲッティ
にんにくと鷹の爪のオイルベースの Pasta に挽肉と茄子を加え
ジメジメした梅雨をパワフルに乗り切る一皿に仕上げました。

<和食>

鱧と胡瓜の土佐酢じゅれ
湯引きした鱧と薄切り胡瓜を・茗荷・生姜で和えた小鉢です。
かつおだしの香る土佐酢じゅれでサッパリとお召しあがりください。

<中国料理>

イカと野菜の鹹蛋黄炒め
鴨の塩漬け卵を併せほろりとした食感とコクのある味です。

Appetizer & Cold dishes 前菜・冷製料理

鯉のたたき橙酢じゅれ
小柱の冷製小茶碗蒸し
鱧と胡瓜の土佐酢じゅれ
漬け鮪の山掛け

Warm dish 温製料理

烏賊の天麩羅 / 野菜の天ぷら 南瓜・蓮根・茄子
カレイのパプールしらすとしし唐のオイルソース
鶏肉のフリット ネギ塩たれとレモン風味のタルタルソース
豚肉の低温調理 マスタードクリームソース
スパイス風味のグリル野菜
鶏肉と糯トウモロコシ 麻辣炒め
横濱中華街の『極み麻婆豆腐』
蓮根の挟み揚げ 大蒜甘醋ソース
本日の点心

Rice & Noodle dishes ご飯・麺類料理

ひやむぎ 薬味別添え
煮豚と蝦の什錦炒飯
ビーフカレー・白米(香の物)

Soup 汁物

赤出汁 / ポタージュース (隔週)
蓴菜 卵白スープ (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 / スプラウト / コーン
キャベツ / 刻みオクラ / 梅春雨サラダ

<Topping トッピング>

粉チーズ / トッピングベーコン / クルトン
フライドオニオン / ナッツ

<Salad dressing ドレッシング>

青じそ / 梅 / イタリアン / シーザー / 玉ねぎ
クリーミーコンドレッシング

Bread パン

2種

Dessert & Fruit デザート・フルーツ

本日のおすすめ / ほうじ茶ロール
グリオットムース / 白桃とジャスミンムース
白胡麻プリン / 寒天
冷やし白玉ぜんざい / 杏仁露 × アロエ
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。

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 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**

メルねこクラブのご登録で

毎月使える!!
ドリンクバー無料
クーポンが貰える!

登録はこちら



※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 PARQUE MIEL
TEL.052-937-7666 (直通)