

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 >

##### 鶏胸肉の低温調理 梅肉ソース

鶏胸肉を低温で火を入れる事で身質が柔らかくなります  
梅肉を使ったソースであっさりとした仕上げの一皿に。

#### < 和食 >

##### 赤魚の鬼おろしソース

粗挽き胡椒とガーリックでパンチを効かせつつ 大根おろしのすっきり感を  
プラスし爽やかな味わいをお召し上がりください。

#### < 中国料理 >

##### 豚肉と黒くわいの発酵豆腐炒め

白腐乳(パイフウルウ)と呼ばれる豆腐を発酵・熟成させた 中国の  
伝統食品を使用しクリーミーな味わいに仕上げました。

## Appetizer & Cold dishes 前菜・冷製料理

穴子と胡瓜の土佐酢ゼリー掛け

茄子のオランダ煮

## Warm dish 温製料理

鶏肉と丸芋の白みそ煮

烏賊の天麩羅

白身魚のロースト ハーブソース

豚肉のカツレツ パイナップルのサルサ添え

茄子とポテトのチーズグラタン

油 淋 鶏

横濱中華街の『極み麻婆豆腐』

華イカ焼売

本日の揚げ物

## Rice & Noodle dishes ご飯・麺類料理

サーモンと小松菜のクリームソース(ショートパスタ)

台湾沙茶醬のニラ炒飯

ビーフカレー・冷しきしめん・白米(香の物)

## Soup 汁物

赤出汁/ポタージュスープ(隔週)

トマトと玉子の中華スープ(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/香菜(パクチー)/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

ナッツ/油葱酥(揚げエシャロット)

### < Salad dressing ドレッシング >

青じそ/梅/イタリアン/シーザー

玉ねぎ/クリーミーコーンドレッシング

## Bread パン

2種

## Dessert & Fruit デザート・フルーツ

本日のおすすめ/抹茶ムース

シュークリーム/豆腐とチョコレートのケーキ

レモンとヨーグルト/モカロール

白玉ぜんざい/杏仁露×白木耳

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。※ 当ホテルで使用のお米は国産です。

## 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 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

※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。

