

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 >

しらすと干し海老のオイルスパゲッティ
しらすと干し海老を用いて春をイメージした一皿

< 和食 >

鯛の桜道明寺蒸し
塩漬けにした桜の葉を道明寺に練り込み鯛で巻き込みました。
桜の風味をお楽しみください。

< 中国料理 >

クミン薫るイカの香辣炒め
イカと旬の野菜を甘辛い豊かな風味でパリ唐との相性をお楽しみください。

Appetizer & Cold dishes 前菜・冷製料理

鶏ほぐし身とオクラのワサビ和え

Warm dish 温製料理

鯛の梅煮
春の炊き合わせ
鶏のから揚げ ぬか床風味
旬魚のポワレ ライムとパクチーのソース
鶏肉のフリット 葱と生姜のソース
豚バラと春野菜のバルサミコ煮込み
小松菜とツナのマヨネーズ焼き
横濱中華街の『極み麻婆豆腐』
桃色包み焼売
蓮根肉団子と白菜の鶏白湯煮込み
本日の揚物

Rice & Noodle dishes ご飯・麺類料理

幸梅うどん 薬味別添え
春キャベツの胡椒炒飯
ビーフカレー/ 白米 (香の物)

Soup 汁物

赤出汁/ ポタージュスープ (隔週)
鶏だしと金華ハムのスープ (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/ 豆苗
ポテトサラダ/ さつま芋レモン煮/ キャベツ/ 海藻
紫蘇と搾菜の春雨サラダ

< 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/ おろし人参ドレッシング

Bread パン

2種

Dessert & Fruit デザート・フルーツ

本日のおすすめ/ 玉葱のマフィン
ラズベリーヨーグルトムース/ 紅茶ムース
練乳クッキー/ 桜ブランマンジェ
白玉ぜんざい/ 杏仁露×苺
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。

