

ランチbuffet  
Lunch buffet  
オールデイダイニング  
パルクミエール

Japanese 和食

「食欲の秋 食べよう! 食べよう!  
秋の味覚へ 一直線!

- 零余子とエリンギ茸の白和え
- 秋鮭の焼南蛮漬け
- 焼湿地茸と小松菜のお浸し
- 鶏肉入り牛蒡金比羅
- 恵比寿南京と滑子茸の厚焼卵
- 手羽先と大根の旨煮
- 厚揚げと里芋のそぼろ味噌掛け
- 秋刀魚の鹿尾菜天麩羅 季節の野菜を添えて
- お楽しみ日替わり温麺
- (布海苔蕎麦 黒打ち蕎麦 白打ち蕎麦 若布蕎麦 柚子蕎麦 梅蕎麦)
- 白飯
- 三州赤味噌仕立て汁
- 季節の香の物二種

Dessert デザート

- キャラメルパウンド/ パンプキンムース
- アップルタルト/ リンゴのムース
- クレームキャラメル
- 白玉ぜんざい

French 洋食

- 《冷製料理》
  - 秋刀魚のセビーチェ
  - ～レインボーキヌアのタブレ添え～
  - 赤ワイン風味の鶉の卵の燻製
  - ～野菜のピクルスとピンチョスで～ など4品
- 《温製料理》
  - 鯖のカツレツ
  - ～ドライマトとバジル、サルティンボッカ風～
  - ビーフストロガノフ(加工牛)
  - ～オニオンフライを添えて～ など6品
- 《サラダバー》
  - 水菜とツナのサラダ
  - マカロニサラダ
  - など6品 ドレッシング3種

Chinese 中国料理

- 《小皿》 大根の甘酢漬け
- 《温菜》
  - 秋野菜の八宝菜/ 烏賊の湯引き
  - 麻婆豆腐/ 豚ロースの香り揚げ
  - 焼き餃子/ 白湯スープのキムチ鍋
- 《麺、飯》 天津チャーハン など、8品

※中国料理は隔週にてメニューを入れ替えてまいりますので 詳細は係りへお尋ねください。

Drink Bar ドリンクバー

- グレープフルーツジュース アップルジュース
- 黒酢ざくろミックス リンゴ酢レモン カルピスソーダ
- コココーラ ゼロ ジンジャーエール
- コーヒー (HOT/ICE) ダージリン オレンジハーブティー
- 黒烏龍茶 烏龍茶 など、20種

※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。

👑 スペシャルデイ・ライブキッチン 👑

10/10(火)

Special Day Live Kitchen

◇国産牛ステーキ鉄板焼き◇



鉄板で焼けるお肉の音を聞きながら  
国産牛のステーキをお楽しみください。

10/23(月)

Special Day Live Kitchen

◇にぎり寿司◇



目の前で握る美味しいお寿司を  
お楽しみください。

※スペシャルデイ・ライブキッチンは各日程で開催いたします。是非のご予約をお待ちしております。 ※画像はイメージです。

ランチbuffet料金 11:30am~2:30pm 90分/時間制

buffet&デザート

平日 **¥1,600** 小学生 高学年(4年生~) ¥1,130 小学生 低学年(~3年生) ¥930 幼児 ¥400 ※3才未満 無料 土・日 (祝) **¥1,800** 小学生 高学年(4年生~) ¥1,200 小学生 低学年(~3年生) ¥1,000 幼児 ¥500 ※3才未満 無料

+ドリンクバー ¥300 ※幼児・3才未満無料 ※価格は税込みの価格です。

ランチbuffet 4つのお得

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倍デー

お誕生月サービス  
buffetの料金が  
1ヶ月間何度でも  
20%OFF

シニア割引  
65才以上  
buffetの料金が  
15%OFF

団体様割引サービス  
10名様以上のご利用で  
buffetの料金が  
10%OFF

※お誕生日サービス・シニア割引は、生年月日を確認出来るものを提示いただきます。なお、それぞれの特典・割引との併用は出来ません。イベントの開催時には、お休みを頂戴する場合がございます。