

パルケミエールランチbuffet  
PARQUE MIEL  
*Lunch buffet*

*Japanese* 和食

- なめことオクラの和え物
- 魚の南蛮酢
- 自家製枝豆入り寄せ豆腐
- 鳥賊と里芋の旨煮
- スパム入りゴーヤチャンプルー
- 鶏の山椒焼き
- 玉蜀黍の搔き揚げ・野菜の天麩羅盛り合わせ
- 日替わり冷麺
- 白米(長野県佐久産)
- 赤だし(三州赤味噌仕立て)
- 季節の香の物二種

イチ押し

*French* 洋食

- 《冷製料理》  
鶏胸肉の低温調理 葱味噌マヨネーズ添え  
タピオカの入った人参のムース など4品
- 《温製料理》  
カジキマグロのグリル レモングラス風味のソース  
牛ハラミ肉のロティ ガーリックデミソース など6品
- 《サラダバー》  
春雨サラダ / 彩り野菜とキヌアのサラダ  
ドレッシング3種 など6品

イチ押し

イチ押し

定番おすすめ

*Chinese* 中国料理

- 《小鉢》  
キクラゲのピリ辛甘酢
- 《温製料理》  
レバーとニラの炒め  
茄子、たけのこのガーリック甘辛黒酢炒め / 海老のクルトン揚げ  
一口焼売 / 炒り卵の台湾干しエビ冬瓜あんかけ  
麻婆豆腐
- 《麺・飯》  
三枚肉のスタミナ炒飯 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。

*Dessert* デザート

- フルーツサンドウィッチ / タピオカミルクティー
- マンゴーティラミス / カップケーキ
- コーヒーマンじゅう / 白玉ぜんざい

*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)
- ダーズリン / 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。

8月 SPECIAL DAY

2日間限定  
8/24 (土) . 25 (日)  
お子様向け  
夏祭りイベント開催!!

さらに 8月浴衣来店すると  
ドリンクバー無料!!

金曜日限定 数量限定  
1回目 12:15 ~  
2回目 14:00 ~

かき氷 SHAVED ICE  
buffetの口休めに冷たいかき氷は  
いかがでしょう!ひんやり!さっぱりしたらもっと  
buffetをお楽しみいただけます。

焼き 6日(火)は  
小龍包の日  
焼き小龍包

20日(火)は  
寿司の日  
まぐろの握り寿司

29日(火)は  
肉の日  
鉄板焼きステーキ

プラス300円にて食べ放題!!

※お肉は牛肉(加工牛)を使用しています。

ランチbuffet料金 (buffet & デザート) 11:30am~2:30pm 90分/時間制

平日 1,600円 土日(祝) 1,800円

- 小学生 高学年(4年生~) 1,130円
- 小学生 低学年(~3年生) 930円
- 幼児 400円
- 3才未満 無料
- 小学生 高学年(4年生~) 1,200円
- 小学生 低学年(~3年生) 1,000円
- 幼児 500円
- 3才未満 無料

ドリンクバー 300円 小学生 200円 / 幼児 100円 / 3才未満 無料  
グラスビール 300円 / グラスワイン 300円

ランチbuffet 4つのお得

- お誕生月割引  
ランチbuffet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。
- シニア割引(65歳以上)  
ランチbuffet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。
- 団体様割引サービス  
10名様以上のご利用でランチbuffetの料金が10%OFF  
※平日13:15以降ご予約にてのご利用が対象です。
- 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

※表示価格はすべて税込です。※お盆の8月13、14、15日は平日料金です。※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ので予めご確認ください。

※写真はイメージです。