

パルクミエールランチブッフェ
PARQUE MIEL
Lunch buffet

Japanese 和食

焼茄子の長芋とろろ掛け くこの実
小松菜と揚げのお浸し
恵比寿南京と大豆の鶏そぼろ煮 グリーンピース
豚バラ肉の角煮擬き 亀甲餡かけ
焼秋刀魚と里芋の旨煮 焼豆腐 ブロッコリー
滑子茸たっぷり鶏卵焼き 椎茸 織人參 香味餡かけ
豎豆腐磯辺揚げ 季節の野菜天麩羅 香味塩三種
お楽しみ日替わり温麺
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》
茸だらけのテリーヌ シェリー風味の洋風きんぴら添え
さつまいもとクリームチーズ ジンと蜂蜜のソース など4品

《温製料理》
白身魚のジャガ芋、海藻蒸し たらこマヨネーズ添え
香草風味の豚肉のロティ 生姜風味ソース など6品

《サラダバー》
マカロニサラダ
春雨サラダ など6品
ドレッシング3種

イチ押し

定番おすすめ

Chinese 中国料理

《小鉢》
上海よだれ鶏

《温製料理》
豚肉と野菜の黒胡椒炒め / イカ団子の香港カレー
揚げ甘エビのサクサク金沙和え / もち米シューマイ
中国野菜の湯引き 塩漬けアヒルの卵と茸あんかけ
麻婆豆腐

《麺・飯》
栗と甘薯の炒飯 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

マロンパイ / パンプキンモンブラン
オムレット / 洋梨とシナモンムース
クレームキャラメル / 白玉ぜんざい(温製)

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。※当ホテルで使用するお米は国産です。



SPECIAL DAY

金曜日限定

数量限定 1回目 12:15~
2回目 14:00~

ハロウィンカップケーキ
HALLOWEEN CUPCAKES

カップケーキに4種類の
フレーバークリームを絞って、
チョコペンでかわいく
かぼちゃやゾンビの
ハロウィン柄を
お絵かきしちゃう♪



8日(水)は
小籠包の日

焼き小籠包



15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。

ランチブッフェ料金 (ブッフェ&デザート) 11:30am~2:30pm 90分/時間制

平日 1,650円 土日(祝) 1,850円

- 小学生 高学年(4年生~) 1,200円
- 小学生 低学年(~3年生) 980円
- 幼児 450円
- 3才未満 無料
- 小学生 高学年(4年生~) 1,250円
- 小学生 低学年(~3年生) 1,050円
- 幼児 550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

※消費税変更に伴い、10月より一部料金が変更となります。 ※表示価格はすべて税込です。 ※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ので予めご確認ください。

ランチブッフェ4つのお得

- お誕生月割引**
ランチブ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。
- シニア割引(65歳以上)**
ランチブッフェの料金が15% OFF
※生年月日を確認出来るものをご提示ください。
- 団体様割引サービス**
10名様以上のご利用でランチブッフェの料金が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