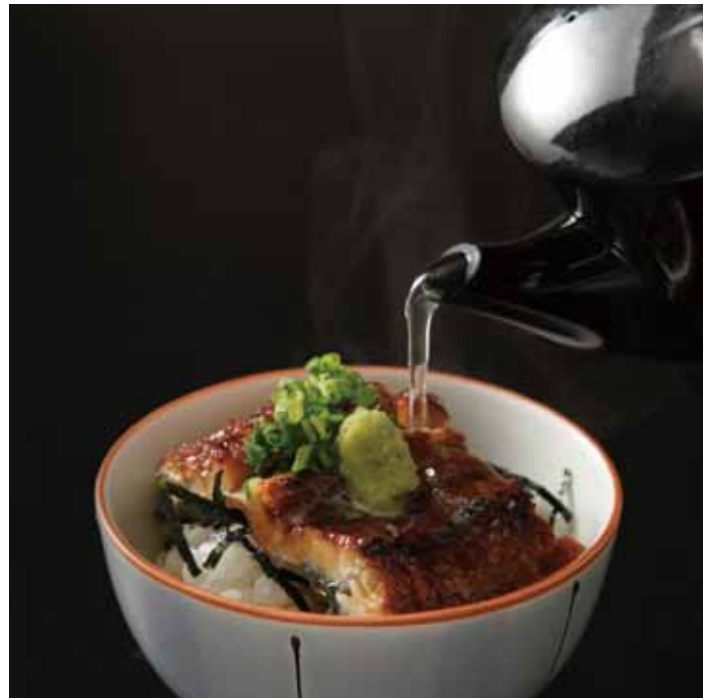


ALL-DAY DINING PARQUE MIEL
FOOD MENU



なごやめし

「なごやめし」は、名古屋及び近郊で広く受け入れられ、愛されてきた地域独特のメニューです。



『1回で3度おいしい』うなぎ料理

1杯目はそのまま食べ、2杯目はわさびやネギ、のりなどの薬味をきかせ、味にアクセントを加えます。3杯目は、だし茶漬けであっさりいただきます。

鰻ひつまぶし御膳

[鰻ひつまぶし お薬味 お出汁 小鉢 吸物 茶碗蒸し 香の物]

Hitsumabushi Gozen

Broiled eel on rice, small plate of appetizer, japanese soup, steamed egg custard in broth and pickles.

3,300円



味噌とカツのコラボレーションが楽しめる名物

元々は、屋台でどて煮の味噌に串カツをつけて食べたのが始まりで次第に豚カツに味噌だれをかけたメニューが広まるようになりました。

柔らか三元豚八丁味噌かつ御膳

[三元豚とんかつ 八丁味噌 小鉢 茶碗蒸し 御飯 赤出汁 香の物]

Sangen Ton Hacchou Miso katsu Gozen

Deep fried soft pork cutlet, small plate of appetizer, steamed egg custard in broth, rice, miso soup and pickles.

2,400円



ピリ辛と香ばしさがたまらない一品

中はふっくら・外はカリッとした食感で、程よいスパイシーさが後をひくおいしさ。特にビールとは相性抜群と評判なメニューです。

手羽先の唐揚げ〈6個〉

[椒塩 鶏翼]

Deep fried chicken wing

1,200円



日本料理

Japanese food



雅御膳

[刺身 天婦羅 小鉢 茶碗蒸し 御飯 赤出汁 香の物]

Miyabi Gozen

small plate of appetizer, sashimi, tempura, steamed egg custard in broth, rice miso soup and pickles.

2,600円



和風ハンバーグ御膳

[和風ハンバーグ 小鉢 温泉玉子 御飯 赤出汁 香の物]

Japanese style beef hamburger steak Gozen

Beef hamburger steak, soft boiled eggs rice, miso soup and pickles.

2,400円



和風牛ステーキ丼

[赤出汁 香の物 茶碗蒸し]

Japanese style Beef Steak Bowl

Japanese style beef steak bowl, miso soup and pickles, steamed egg custard in broth.

2,600円



海鮮ちらし丼

[茶碗蒸し 赤出汁]

Sashimi rice bowl

bowl of rice topped with sashimi, miso soup steamed egg custard in broth.

2,500円

※表記価格には消費税が含まれております。※写真はイメージです。※時節により内容が変更になる事があります。※アレルギーをお持ちの方は係りの者にお申し付けください

※The price is including tax and service charge.※Menus are subject to change due to products' availability.

※Kindly inform your waiter to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.

中国料理

Chinese food



海老のチリソース炒め
[乾焼炒蝦仁]

Prawns in Chinese chili sauce
_____ 1,500円



海老と季節野菜のあっさり炒め
[時菜炒蝦仁]

Shrimp and vegetables light sauté
_____ 1,500円



蟹肉入りフカヒレスープ
[蟹肉魚翅]

Shark fin Soup with Crab
_____ 600円



マーボー豆腐
[陳麻婆豆腐]

Bean curd in Szechwan style
(mabo-dofu)
_____ 1,000円



すぶた〈甘酢・黒酢〉
[古佬肉]

Sweet and Sour Pork
(Sweet or Brown Vinegar)
_____ 1,200円



五目あんかけ焼きそば
[什錦扒炒麵]

Fried noodles with sautéed
mixed vegetables
_____ 1,000円



五目チャーハン
[什錦香炒飯]

Fried rice with mixed vegetables
_____ 1,000円

白飯
Rice
_____ 250円



海老しゅうまい〈2個〉
[蝦仁鮮焼売]

Steamed shrimp dumplings
_____ 450円



ショウロンポー〈2個〉
[小籠包]

Steamed pork buns
_____ 450円



春巻き〈2個〉
[三絲炸春巻]

Spring rolls
_____ 450円



焼餃子〈6個〉
[鍋煎焼餃子]

Pan fried pork dumplings
_____ 500円



杏仁豆腐
Almond Jelly

_____ 350円

中華ミニコース

Chef will recommend <Chinese mini course>

_____ 2,500円

- 前 菜 ミニ叉焼サラダ
- スープ 海の幸入り酸辣湯 (サンラータン)
- 温 菜 牛肉と玉子のオイスターソース炒め
- 点 心 海老焼売
- 麵・飯 蓮の葉包みおこわ or 野菜あんかけスープそば
- デザート 本日のデザート 2種



キッズメニュー

KIDS MENU

キッズシップ 980円

[チキンライス、ナポリタンスパゲッティ、
ウィンナー、鶏の唐揚げ、エビヒライ、ハンバーグ
添え野菜、スマイルポテト、デザート]

Kids ship (plate set for kids)



フルーツパフェ 500円



おもちゃ付き
ドリンクバー +300円

● 3才未満無料

※表記価格には消費税が含まれております。※写真はイメージです。※時節により内容が変更になる事があります。※アレルギーをお持ちの方は係りの者にお申し付けください

※The price is including tax and service charge.※Menus are subject to change due to products' availability.

※Kindly inform your waiter to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.

パルクミエールのパーティープラン PARQUE MIEL PARTY PLAN

季節に合わせたお料理を飲み放題付でご用意いたしました。
宴会には最適なコースです。

3,800円 コース

○ 中国コース ○ 和食コース(大皿) ● 洋食コース

4,800円 コース

○ 中国コース ● 中国buffet ● 洋食コース
● 洋食buffet ○ 和食会席

5,800円 コース

○ 中国コース ● 洋食コース ● 和洋会席
○ 和食会席 ○ 和洋会席 ● 和洋buffet
● 和洋buffet ● 洋中buffet

飲み放題付：ビール/焼酎/日本酒/樽ハイ/ウイスキー

※●は2日前までのご予約にて御用意を承ります。
buffet料理は10名様より、和食コース(大皿)は5名様より
その他コースは2名様より承ります。
※写真はイメージです。



HOTEL *MIELPARQUE* NAGOYA