

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

*Japanese 和食*

自家製寄せ豆腐(オクラと桜エビ 銀庵)  
菜の花の辛子風味お浸し  
海鮮の柑橘和え 揚げ梅そうめん  
鯖の春山香り蒸し 梅餡かけ  
豚の角煮とジャガイモのバター醤油 青味  
ブロッコリーとカリフラワーの掻き揚げ  
季節の野菜天麩羅を添えて  
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》  
タコと筍、ドライトマトのカルパッチョ  
コールビーフと菜の花の辛子風味 など4品  
《温製料理》  
イチ押し 蜂蜜とオレンジ風味のローストポーク  
鶏胸肉のフリット デイル風味のエスカベッシュソース など6品  
《サラダバー》  
マカロニサラダ/水菜とじゃこのサラダ など6品  
ドレッシング3種

*Chinese 中国料理*

《小鉢》  
中華クラゲと胡瓜漬けの冷製  
《温製料理》  
鶏もも肉と色々野菜のカレー炒め  
肩ロースと香味野菜の酢豚/一口サイズのプチ油淋鶏  
シュウマイとエビ蒸し餃子 相盛り  
定番 おすすめ 麻婆豆腐  
《麺・飯》  
イチ押し アサリ入り五日野菜あんかけ炒飯 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*

レモンチョコレートパウンドケーキ/セサミムース  
桜シフォンケーキ/イチゴのシャルロット  
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  
オレンジジュース / 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。

3月 SPECIAL DAY

3/14 (土) *White Day*

ホワイトチョコレートファウンテン  
WHITE CHOCOLATE FOUNTAIN

ホワイトデーに人気のホワイトチョコレートファウンテンが登場です。お好みのスイーツやデザートに温かいホワイトチョコレートたっぷりかけてお楽しみください。



金曜日限定

桜のノンアルコールカクテル  
SAKURA NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

春の味わいを感じる桜のカクテルをノンアルコールでご用意致しました。桜の香りと甘みをお楽しみください。

※ドリンクバーをご利用のお客様に限ります。



10日(火)は  
*蝦の唐揚げの日*  
蝦の唐揚げ香味和え



24日(水)は  
*海老天の日*  
海老の天婦羅



29日(日)は  
*肉の日*  
鉄板焼きステーキ

プラス500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 11:30am~2:30pm 90分/時間制  
(ブッフェ&デザート)

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 400円 / グラスワイン 400円

※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。

ランチスッフェ4つのお得

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 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

※写真はイメージです。