

ALL-DAY DINING PARQUE MIEL  
FOOD MENU



刺身盛り合わせ 1,680円  
"Assorted sashimi"  
Today's special assorted sashimi



鮪の御造り 780円  
"Tuna Sashimi"  
Sliced raw tuna



サーモンの御造り 680円  
"salmon Sashimi"  
Sliced raw salmon



帆立の御造り 780円  
"Scallop Sashimi" sliced raw scallop



海鮮サラダ 1,570円  
"Seafood salad"  
Today's special assorted seafood salad

スピードメニュー Speed Menu



旨!唐ナッツ 300円  
Chinese nuts Hot flavor



エビせん揚げ 300円  
Chinese Fried chips



茶碗蒸し 540円  
Pot-steamed hotchpotch

※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.



青菜の強火炒め 1,080円  
Stir-fry green vegetables



甘海老の揚げ金沙ソルト 980円  
Fried Jinsha Salt of Sweet Shrimp



鶏軟骨の四川スパイス 680円  
Fried Sichuan spice of chicken cartilage



鶏のから揚げ 950円  
Chinese deep fried chicken



油淋鶏 1,150円  
Chinese style fried chicken topped with chopped scallions and sweet vinegar and soy sauce



中華おつまみセット(緑色ザーサイ+小鉢) 300円  
Chinese snack set with special snacks and Green zasai



焼餃子 550円  
Pan fried pork dumplings



麻婆豆腐 1,350円  
Bean curd in Szechwan style(mabo-dofu)

本場四川成都の味を継承しつつ辛味を抑え、愛知県産の溜まり醤油と八丁味噌にこだわり18種の複合調味料、華北花椒で仕上げました。

料理長  
オススメ



小籠包 500円  
Steamed pork buns

鶏もみじと豚を長時間煮出してとったコラーゲンで包んだ上海直伝の味!

料理長  
オススメ

海老焼売 500円  
Steamed prawns buns dumpling



海老のチリソース炒め 1,850円  
Shrimp in Chinese chili sauce



海老と季節野菜の  
あっさり炒め 1,750円  
Shrimp and vegetables lighry sautee

黒酢豚 1,150円  
Sweet and Sour Pork  
(Sweet Brown Vinegar)

3000年の昔より食されているアミノ酸の宝庫 鎮江香醋と中国溜醤油で艶漆黑に仕上げた まるやか甘酢の一品です。

料理長  
オススメ



蟹肉入りフカヒレスープ 1,000円  
Shark fin Soup with Crab



春巻き 500円  
Spring rolls



水餃子 680円  
Fried pork dumplings served in soup

※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.



松坂ポークの四日市とんてき風 1,850円  
Matsuzaka pork steak of Yokkaichi Tonteki style

料理長  
オススメ

松坂ポーク

水と緑と太陽で育った、美味健康豚の松坂ポーク。上質な旨味で三重の自然のおいしさをこの機会に是非ご賞味ください。



松坂ポークの味噌カツ 1,850円  
Deep fried Matsuzaka pork with miso sauce



天麩羅盛り合せ 1,400円  
"Tempura assorted"  
Tempura, deepfried fish and vegetables



五目チャーハン 1,050円  
Fried rice with mixed vegetables



五目あんかけ焼きそば 1,250円  
Fried noodles with sautee mixed vegetables

✦  
**SET MEAL**  
定食



**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.

3,400円



『1回で3度おいしい』

1杯目はそのまま食べ、

2杯目はのりやネギ、わさびなどの  
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。



『味噌とカツのコラボレーション』

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がるようになりました。



**松坂ポークの  
味噌カツ御膳**

松坂ポーク 小鉢  
御飯 赤出汁 香の物

**Matsuka Pork  
Hacchou  
Miso katsu Gozen**  
Deep fried Matsuka pork  
cutlet, small plate of appetizer,  
steamed egg custard in broth,  
rice, miso soup and pickles.

2,450円





### 鶏のから揚げ定食

御飯 スープ 小鉢 香の物

Chinese set meal  
of fried chicken

1,300円



### 油淋鶏定食

御飯 スープ 小鉢 香の物

Chinese style fried chicken  
topped with chopped  
scallions and sweet  
vinegar and soy sauce

1,500円



### 海老のチリソース炒め定食

御飯 スープ 小鉢 香の物

Chinese set meal  
of Prawns in chili sauce

2,200円



### 海老と季節野菜の あっさり炒め定食

御飯 スープ 小鉢 香の物

Chinese set meal of Shrimp  
and vegetables lightly sautee

2,100円





### 天丼

小鉢 赤出汁 香の物

Japanese tempura rice bowl.  
bowl of rice and fried fish

1,700円



### 和風ステーキ丼(愛知牛)

温泉玉子 小鉢 赤出汁 香の物

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

2,650円



### 海鮮ちらし丼

小鉢 赤出汁 香の物

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

2,550円

### 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.

2,650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.





**黒酢豚定食**

御飯 スープ 小鉢 香の物

Chinese set meal  
of Sweet and Sour Pork

1,500円



**麻婆豆腐定食**

御飯 スープ 小鉢 香の物

Chinese set meal  
of mabo-dofu

1,700円



**五目あんかけ焼きそば定食**

御飯 スープ 小鉢 香の物

Chinese set meal of Fried  
noodles with sautee  
mixed vegetables

1,600円



**和風カツカレー**

サラダ 吸物

Japanese style Pork  
Cutlet and Curry

2,250円



デザート&キッズメニュー

# DESERT & KIDS MENU

キッズシップ 1,000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、エビフライ、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)



杏仁豆腐 400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。

### 4,000円 コース

- 中国コース ○ 和食卓盛りコース  
● 洋食卓盛りコース

飲み放題付：焼酎/樽ハイ/ウイスキー/ソフトドリンク

### 5,000円 コース

- 中国コース ○ 和食卓盛りコース  
● 洋食卓盛りコース

飲み放題付：ビール/焼酎/樽ハイ/ウイスキー/ソフトドリンク

### 6,000円 コース

- 中国コース ○ 和食会席コース  
● 洋食卓盛りコース ● 洋食フルコース

飲み放題付：ビール/焼酎/樽ハイ/ウイスキー/ソフトドリンク

※●は2日前までのご予約にてご用意を承ります。  
※ステイ・ディナー優待券はご利用頂けません。  
※表示価格はすべて税込です。  
※写真はイメージです。



HOTEL *MIELPARQUE* NAGOYA