

PARQUE MIEL
Lunch buffet

パルクミエールランチビュッフェ

French 洋食

「今月のおすすめメニュー」

ガスパチョ風冷製スパゲッティ

トマトに含まれるリコピンにはダイエットや美白・日焼け予防など健康・美容にうれしい効果が期待できます 蒸し暑い梅雨時期にぴったりの一皿

《冷製料理》

ガスパチョ風冷製スパゲッティ

《温製料理》

旬魚のロースト 柚子味噌ソース

豚肉の低温調理 生姜クリームソース

鶏のフリット 明太マヨソース掛け

ジャーマンポテト

スパイスカレー

野菜スープ

《サラダ》

グリーンサラダ/ オニオン/ 人参/ 胡瓜/

《パン》

バケット/ 胚芽ロール

《デザート》

本日のおすすめ

チーズクラッカー

白ごまプリン

グリオットとアマレットムース

カップケーキ

あずきムースケーキ

フルーツ

※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。

Japanese 和食

「今月のおすすめメニュー」

稚鮎の素揚げ

岐阜県長良川の伏流水で育った稚鮎、骨が柔らかく 鮎特有の爽やかな香りをお楽しみください。

《冷製料理》

冷やし素麺

香の物盛り合わせ

《温製料理》

稚鮎の素揚げ

茄子と豚肉の塩だれ炒め

刻み穴子の柳川風

小松菜と一口厚揚げのさっと煮

《その他》

白飯 (三重県産 コシヒカリ)

白玉ぜんざい

赤だし

Chinese 中国料理

「今月のおすすめメニュー」

夏天八宝菜

夏の野菜に豚肉や鶏玉を併せあっさり味に炒めた一品です 夏バテ予防にどうぞ

《冷製料理》

鶏肉の青葱椒麻ソース

《温製料理》

白身魚とクワイの大蒜辛子炒め

夏天八宝菜

極 麻婆豆腐

梅と紫蘇の炒飯

《点心》

華イカ焼売

《甜点心》

杏仁露 × 火龍果 (ドラゴンフルーツ)

Drink Bar ドリンクバー

コーヒー (HOT/ICE) / 紅茶 / アイスティー / ウーロン茶
オレンジジュース / ジンジャーエール / コカコーラ
ソフトクリーム など

ランチビュッフェ料金 11:30am-2:00pm 90分/時間制
(ビュッフェ&デザート)

平日 2,500円 土日(祝) 2,700円

・小学生 高学年(4年生～) 1,500円
・小学生 低学年(～3年生) 1,300円
・幼児 800円
・3才未満 無料

・小学生 高学年(4年生～) 1,600円
・小学生 低学年(～3年生) 1,400円
・幼児 900円
・3才未満 無料

延長料金 30分 / 時間制 大人 700円

※ 延長の場合もご利用時間は2:00pmまでとなります。お子様の利用はお尋ねください。

ドリンクバー 300円 小学生200円 / 幼児 100円 / 3才未満 無料

ランチビュッフェ4つのお得

1

お誕生月割引

ランチビュッフェの料金が
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)

ランチビュッフェの料金が
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
ランチビュッフェの料金が10%OFF
※平日12:30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

※グルメサイトからのご予約の場合は割引は適用いたしません。

※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。 ※写真はイメージです。

