

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」

ポークカツレツ 梅風味のおろしソース

梅には沢山のクエン酸が含まれており疲労回復、制菌・抗菌作用の効果がああります。

《冷製料理》

豚肉とキャベツの冷しゃぶ仕立て

《温製料理》

白身魚と茄子のアヒージョ仕立て

鶏肉と茸、じゃが芋のトマト煮込み

浅利とパクチーのペペロンチーノ

ポークカツレツ 梅風味のおろしソース

スパイスカレー

野菜スープ (隔週)

《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

ティラミス

グレープフルーツムース

抹茶シフォン

ダブルシュークリーム

バナナキャラメルケーキ

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」

牛肉と新牛蒡のしぐれ煮

牛肉と旬の食材新牛蒡で甘辛く炊き上げました。

《冷製料理》

ひやし茶そば

香の物盛り合わせ

《温製料理》

牛肉と新牛蒡のしぐれ煮

茄子揚げびたし

烏賊と大根の含め煮

小芋の含め煮

《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」

キクラゲと豚肉の玉子炒め

豚肉にふんわり炒めた玉子と鉄分豊富な木耳を併せた一品です。

《冷菜》

ベビーホタテの大葉入り葱生姜和え

《炒菜》

キクラゲと豚肉の玉子炒め

《炸菜》揚げ棒餃子

《招牌菜》極 麻婆豆腐

《飯菜》海老と新生姜の炒飯

《點心》花咲焼売

《甜点心》杏仁露 × 大納言小豆

《湯菜》野菜玉子スープ (隔週)

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 高学年(4年生～) 1,600円
・小学生 低学年(～3年生) 1,300円	・小学生 低学年(～3年生) 1,400円
・幼児 800円	・幼児 900円
・3才未満 無料	・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。

