

# 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。

