

FLEXIBLE DINING フレキシブルダイニング

Served from 7:00 to 22:00 午前7時より午後10時までご提供いたします

Tasty, versatile and nutritionally balanced dishes, available everyday.

美味しく、栄養バランスに優れたお料理を、毎日お楽しみいただけます。

ANYTIME PLATE エニタイム プレート

This dish features grilled tofu, rich in plant-based protein, topped with a spicy mapo sauce made with soy meat.

The healthy and satisfying dish, using ingredients rich in antioxidants.

植物性たんぱく質を豊富に含む焼き豆腐に、ソイミートで仕立てたスパイシーな麻婆餡を添えました。
ナッツや胡麻、パプリカなど抗酸化物質を多く含む食材を使用した、ヘルシーでも食べ応えのある一品です。



Oriental Salad with Grilled Tofu, Coriander, Sesame Spice and Mapo Style Soy Meat Sauce 焼き豆腐と胡麻が香るコリアンダーのオリエンタルサラダ ソイミートの麻婆餡ソース

🌱🌱🌱 ¥3,080

NOURISH BOWL ナリッシュボウル

A beautifully arranged salad featuring a variety of ingredients including vegetables, fruits, and nuts.

The dish that vegans can enjoy with peace of mind. Spelt wheat, adds depth to the flavor, making this a stunning salad.

野菜やフルーツ、ナッツなどを美しく盛り合わせた、ヴィーガンの方にも安心してお召し上がりいただける一品。
栄養価の高い古代穀物“スペルト小麦”が味わいに奥行きを与える、目にも華やかなサラダです。



Buddha Bowl with Apple Vinegar Dressing 彩り野菜のブッダボウルサラダ アップルヴィネガードレッシング

🌱🌱 ¥3,520

🌱 Local Origins
郷土料理

🌱 Vegan Option
ビーガンに適したお料理

🌱 Vegetarian Option * A lact-ovo vegetarian menu is available at this hotel.
ベジタリアンに適したお料理 ※当ホテルではラクト・オボ・ベジタリアン対応のメニューをご用意しております

For menu ingredients queries: please ask your server. アレルギー・食材についてのご質問はスタッフにお問い合わせください