

FLEXIBLE DINING フレキシブルダイニング

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。



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

   ¥2,800

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。

Grilled Tofu / Coriander / Sesame Seasoning (White Sesame, Coriander Powder, Cummin Seed Powder, Red Chili Powder)
Lime / Roast Almonds / Bell Pepper (Red, Yellow) / Courgette

焼き豆腐 / コリアンダー / 胡麻スパイス (白胡麻・コリアンダーパウダー・クミンパウダー・唐辛子パウダー) / ライム / ローストアーモンド / パプリカ (赤・黄) / ズッキーニ



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

  ¥3,200

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。

Red Leaf Lettuce / Green Leaf Lettuce / Avocado / Cucumber / Tomato / Carottes Râpées / Marinated Red Cabbage / Marinated Mushrooms / Spelt
Power Salad (Almond, Walnuts, Beans, Dry Fruit) / Orange / Ruby Grapefruit / Apple Cider Vinegar / Extra Virgin Olive Oil / Lemon Juice

サニーレタス / グリーンカールレタス / アボカド / キュウリ / トマト / キャロットラペ / 赤キャベツのマリネ / 茸のマリネ / スペルト小麦
パワーサラダ (アーモンド・クルミ・豆・ドライフルーツ) / オレンジ / ルビーグレープフルーツ / アップルビネガー / エクストラヴァージンオリーブオイル / レモン果汁

 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