

ベジタリアンコース Vegetarian Course

11:30～14:30(L.O.)

18:00～20:30(L.O.)

¥10,000 お一人様 / per person

精進前菜盛り合わせ Assorted vegetarian appetizers	菩提冷盤
グルテンミートの細切りと五目野菜の炒め Sautéed seitan and mix vegetables	七彩炒精進肉絲
花しいたけと若芽白菜の蒸しスープ Vegetable soup with black mushrooms and Chinese cabbage	花茹燉素菜湯
野菜のガーリックソルト炒め Sautéed vegetables with garlic and salt	蒜茸炒時蔬
グルテンミートの黒酢ソース Shanghai style sweet and sour seitan	黒醋精進肉塊
五目野菜の雑炊 土鍋仕立て Clay pot rice porridge with mix vegetables	素菜煲泡飯
フルーツ入り愛玉ゼリー Aiyu jelly with fruits	鮮果愛玉子

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。
Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain
particular ingredients.

使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

ヴィーガン アラカルトメニュー Vegan A La Carte

野菜の唐辛子甘酢漬け Hot and sour pickled vegetables	酸辣上素菜	¥2,200
絹傘茸入り精進野菜スープ 昆布風味 Kinugasa mushrooms and vegetables in kelp broth	竹筴什素羹	1,800
野菜のガーリックソルト炒め Sautéed vegetables with garlic	蒜茸炒時蔬	1,800
グルテンミートの細切りと五目野菜の炒め Sautéed seitan and mix vegetables	七彩炒精進肉絲	2,000
グルテンミートの黒酢ソース Shanghai style sweet and sour seitan	黒醋精進肉塊	2,000
四川風精進マーボー豆腐 Braised tofu and vegetables in chili sauce	素食麻婆豆腐	1,800
グルテンミートとピーナッツの 四川風辛味炒め Sautéed seitan with dried chili and peanuts	宮保炒雞丁	2,000
フルーツカクテル入り愛玉ゼリー Aiyu jelly with fruits	什果愛玉子	1,000

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。