



# Menu for Vegans

ビーガンメニュー

アミューズ

*Amuse bouche*

さまざまな食感の多色野菜の取り合わせ

*Assorted seasonal vegetables*

豆腐ステーキ、バーベキューソース

*Tofu steak with barbecue sauce*

かぼちゃのポタージュ

*Creamy pumpkin soup*

大豆ミートのロールキャベツ

*Soy meat rolled in cabbage leaves*

ココナッツのスープ バナナのカラメリゼ

*Coconut soup with caramelized banana*

コーヒー

*Coffee*

ディナーコース ¥9,900(税抜¥9,000)

当ホテルのベジタリアンメニューは「ラクト・オボ・ベジタリアン」を基準にしております。

卵や乳製品など動物性食品は使用しておりますのでご了承下さい。

Our Vegetarian menus are based on the criterion of "Lacto-Ovo-Vegetarian".

(contains animal food products : eggs, milk products, etc.)

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

表示価格に別途サービス料10%を頂戴いたします。

A 10% service charge will be added to your bill including tax.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.

*Le Normandie*  
Restaurant Penereyque