



# Menu for Vegetarians

ベジタリアンメニュー

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*

野菜のリゾット、チーズのダンテル添え

*Vegetable risotto with baked cheese*

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*

米粉を使ったモンブラン 豆乳アイス添え

*Baked rice flour Mont-blanc with soy milk ice cream*

コーヒー

*Coffee*

ディナーコース ¥9,900(税抜¥9,000)

*Dinner menu*

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 Pennekovic*