

PLANT-BASED MENU

プラントベースメニュー

Makkari "Sugoi" Tofu Hummus, Carrots, Crudités, Extra Virgin Olive Oil 1,600 (1,760)

真狩村「すごい豆腐」を使ったフムス、人参 クリュディテ、
エクストラバージンオリーブオイル

Superfood Salad, Blueberries, Avocado, Kale, Quinoa Broccoli, Seasonal Farm Vegetables, Citrus Honey Dressing 2,400 (2,640)

スーパーフードサラダ、ブルーベリー、アボカド
ケール、キヌア、ブロッコリー

季節の野菜、シトラスハニードレッシング

🍴 Tomato Penne Pasta* 2,500 (2,750)

Seasonal Vegetables, Gluten Free Penne Pasta available*

トマトソースのペンネパスタ*

季節の野菜、グルテンフリーペンネへ変更可能*

🍴 Miso & Soy Milk Ramen, Broccoli, Spinach, 2,600 (2,860)

Naganegi Leek, Sesame, Seasonal Vegetables

味噌豆乳ラーメン、ブロッコリー、ほうれん草

長ネギ、白ごま、季節の野菜

🍴🌱 Plant-Based Hamburger 3,800 (4,180)

Soy Meat Burger Patty, Homemade Kutchan Potato Focaccia

"Foie Gras" Plant-Based Cheese, Lettuce, Tomato, French Fries

植物性ハンバーガー

大豆ミートハンバーガーパティ、

自家製倶知安じゃがりこフォカッチャ

"フォアグラ" 植物性チーズ、レタス、トマト、フレンチフライ

Seasonal Vegetables Curry, Pickles, Nanatsuboshi Rice 2,800(3,080)

旬野菜のカレー、ピクルス、ななつぼし米

"Nanatsuboshi" rice sourced from Rankoshi Town.

蘭越町のななつぼし米を使用しています

🍴🌱 Signature Dish 🌱 Vegetarian 🌱 Spicy 🌱 Gluten 🌱 Nut 🌱 Dairy 🌱 Egg 🌱 Seafood 🌱 Shellfish
シェフの特別料理 ベジタリアン スパイシー グルテン ナッツ類 乳製品 卵 魚介類 甲殻類 貝類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements

All prices in brackets are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 15% service charge.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。

()内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(15%)を申し受けます。

the LOUNGE