ARK HOTEL OKAYAMA

NO-FOODLOSS 宴会プラン

<mark>卓盛り(</mark>冷製料理3品, 陶板焼き, デザート) + 温製料理5品 バイキング形式 2時間フリードリンク付き 8,000円(税込)~







アークホテル岡山は

"食品ロス問題"に真摯に取り組んでいます。

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品をいいます。 食品ロスを削減して、食品廃棄物の発生を減らしていくことが重要です。 まだ食べられるのに捨てられてしまっている食品が年間約646万トンも発生して おり、特に宴会では、多くの食べ残しが発生しています。このため、農林水産省 や環境省、全国の自治体では「NO-FOODLOSS PROJECT」や「おいしい食べき り運動」「30(さんまる)・10(いちまる)運動」などの食品ロスを減らすための運 動に取り込んでいます。 宴もたけなわ 残り**10** 分 シェフが腕をふるったお料理を もうひと皿いかがでしょう

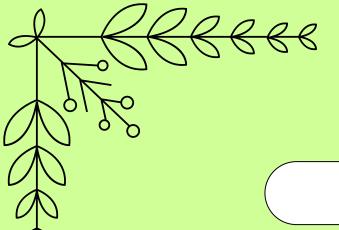
アークホテル岡山は、食品ロス削減運動に真摯に取り組んでいます。 「乾杯後30分間」「お開き前10分間」はお食事を楽しんで、環境へやさしいおもいやりを。

アークホテル岡山

【 086-233-1200 (9時~18時)

eigyou@okayama.ark-hotel.co.jp

〒700-0907 岡山県岡山市北区下石井2-6-1



MENU

冷製 卓盛り料理

自家製スモークサーモンと林檎のファルス 真蛸のスペイン風マリネ 海老のスモーク 塩麴風味 合鴨のローストXO醬ソース 牛タン 黄ニラのお浸し包み 仔羊のミ・キュイ 山葵味噌添え 御造り盛り合わせ フルーツとケーキの盛り合わせ

> 温製 卓盛り料理

牛ロース肉の陶板焼き

温製 ビュッフェ料理

帆立貝のムースパイ包み焼き 鰆の百合根蒸し 浅利のソース 河豚のフリット カレー風味のオニオンソース チキンのトマト煮込み 赤ワインの香り 本日の御飯物



アークホテル岡山は "食品ロス問題"に 真摯に取り組んでいます。

88888