

ARK HOTEL OKAYAMA

NO-FOODLOSS 宴会プラン

卓盛り(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)~

写真はイメージです。



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