

VEGAN Curry

ヴィーガンカレー

付け合わせ野菜は
シンプルに塩で味付け。



¥2,000

カレーのベースには、丹後王国ブルワリー(京都府京丹後市)でビール製造時に発生する「麦芽かす」を粉碎し、約 20 種のスパイスとブレンドしているほか、ベジブロス(野菜の皮などを煮出して作るだし)や、村田農園(京都府久世郡)の青果商品にならない規格外のパールコーンを使用しています。麦芽かすの香ばしさと、野菜のうまみが溶け合うことで、スパイシーでマイルドな味わいと、コーンのつぶつぶ食感も楽しめる、お子様も大人も誰もがおいしく食べられるサステイナブルなカレーに仕上がりました。

お食事にプラス¥460 でコーヒー or 紅茶をご注文いただけます。プラス¥350 でミニデザートをご注文いただけます。

Coffee or tea is available for an extra ¥460. A mini dessert is available for an extra ¥350.



Aset

サラダ &
スープ(味噌汁に変更できます。)

Salad & Soup (can be changed to miso soup)

¥360



期間: 9/25(木)~10/31(金)

“ヴィーガンカレー”は期間中、グループ11ホテルでご提供しています。

街とともに生きるホテルとして、未来のために、今、私たちができること
「JR 西日本ホテルズ 秋の SDGs Month」
みんながおいしく食べられるカレーをめざして “Vegan Curry” が完成!



街とともに生きるホテルとして、未来のために、今、私たちができること

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



JR西日本グループは
持続可能な開発目標
(SDGs)を支援しています。

※写真はイメージです。表示価格はすべて税金・サービス料込です。※The photos are for illustrative purposes only ※All prices include a service charge and consumption tax.



ホテルグランヴィア和歌山

〒640-8342 和歌山市友田町 5 丁目 18 番地
電話: 073-425-2079 (直通)
10:00 ~ 19:30 (L.O. 18:30)

1階

ホテルズカフェ
パスワード

HPは
こちら

LINE
お友達追加

instagram
フォロー

