

コーヒーとカカオが香るサスティナブルカレー

Sustainable Curry with Coffee & Cacao ¥2,200

JR西日本ホテルズの「サスティナブルカレー」は、食品ロス削減を目指して2023年に誕生しました。今年、抽出後のコーヒー粉をアップサイクルしているほか、カカオハスクや、野菜の皮などから取ったベジブロスを使用。コーヒーやカカオの香りとコクに、野菜のうまみを重ね、奥深く仕上げました。



味変
3種類

金山寺みそ 米、大麦、大豆を発酵させて野菜とともに熟成した金山みそでコクをプラス。

粉山椒 和歌山県産の粉山椒、カレーの辛口とは違うピリリと味変。

つぶれ梅 紀州南高梅と国産蜂蜜などを使用した、まろやかな酸味とほのかな甘さがとけあう味わいの梅干しで、カレーにまろやかさをプラス。

※はちみつを使用しています。

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.



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。

“サスティナブルカレー”は期間中、グループ12ホテルでご提供しています。



※写真は全てイメージです。※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

※All photos are for illustrative purposes only. ※Prices include a 15% service charge and consumption tax.

提供時間 11:00～19:30 (ラストオーダー 18:30)

Food Menu

ランチタイム以外でも
ご注文いただけます。

牛すじと彩り野菜のカレー

柔らかく煮込んだ牛すじと、色彩豊かな
野菜をトッピングした少し辛口のカレー。

¥1,850

トッピングで味変3種類

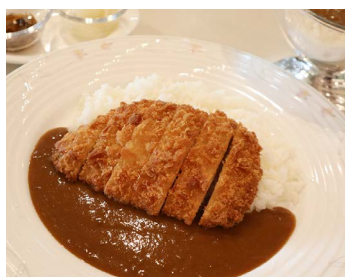


金山寺みそ 米、大麦、大豆を発酵させて野菜とともに熟成した
金山みそでコクをプラス。

粉山椒 和歌山県産の粉山椒、カレーの辛口とは違うピリリと味変。

つぶれ梅 紀州南高梅と国産蜂蜜などを使用した、まろやかな酸味とほのかな甘さが
とけあう味わいの梅干しで、カレーにまろやかさをプラス。

※はちみつを使用しています。



三元豚の ロースカツカレー Pork Cutlets Curry

サクサクの三元豚ロース
カツをトッピングした
ボリュームのあるカツ
カレーをお楽しみください。

¥1,850



国産牛肉カレー

Domestic beef curry

国産牛を使用したカレー。
牛肉の旨味とカレーが混
ざり合い絶妙のハーモニー
を奏でます。

¥1,850



Aset

サラダ & スープ
Salad & Soup

¥510

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.

※写真は全てイメージです。※表示料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。

※All photos are for illustrative purposes only. ※Prices include a 15% 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

