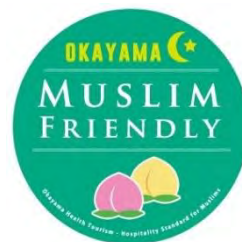


ムスリムフレンドリーメニュー Muslim Friendly Menu

Non-pork Non-alcoholic Menu

¥ 4,000



ハラール認定品 仔羊肉使用
Halal Certified Meat



Lunch 11:30~14:30※L.O.14:00
(2階カフェレストラン・オリビエ)

Dinner 17:30~21:30※L.O.21:00
(19階スカイラウンジ・アプローズ)

- ・ホタテ貝柱のポワレ レモンのクーリーソース 118kcal
Pan seared scallops with lemon coulis sauce
Ingredients: Scallop, Lettuce, Frill lettuce, Chicory, Lemon, Sugar, Olive oil, Parsley
- ・きのこのスープ 106kcal
Mushroom soup
Ingredients: Beech mushroom, Oyster mushroom, Eryngii bunch mushroom, Maitake mushrooms, Onion, Kelp soup stock, Olive oil
- ・仔羊のポワレ ケッカソース 534kcal
Pan seared lamb chops with Checca sauce
Ingredients: Halal Lamb, Tomato, Onion, Olive, Lemon, Basil, Olive oil, Pumpkin, Asparagus, Shiitake mushrooms
- ・マンゴーシャーベットに季節のフルーツを添えて 52kcal
Mango sherbet with fruits in season
Ingredients: Mango sherbet, Raspberry, seasonal fruits
- ・パン (クロワッサン・プチパン) 168kcal
Bread (Croissant, Plain bread)
- ・バター 45kcal
Butter

ベジタリアンメニュー

Vegetarian Menu ¥ 4,000

- ・ビーツのタルタル
Beets tartare
Ingredients: Beets, Onion, Pickles, Olive oil, Orange juice, Shallot, Mascarpone cheese, White-wine vinegar
- ・野菜のエチューベ
Vegetables stew
Ingredients: several vegetables, Juice of seaweed, Butter
- ・ポタージュ・ジュリエヌ
Potage with thinly shredded vegetables
Ingredients: Potato, Leek, Onion, Celery, Carrot, Juice of seaweed, Butter
- ・根菜のリゾット パルミジャーノ風味
Root vegetables Risotto with Parmesan cheese
Ingredients: Rice, Onion, Garlic, Tomato-paste, White wine, Olive oil, Parmesan cheese
- ・スパゲッティー カポナータ
Spaghetti Caponata
Ingredients: Spaghetti, Tomato, Onion, Yellow-pepper, Red-pepper, Zucchini, Garlic, Olive oil, White wine
- ・フルーツとシャーベット
Sherbet with fruits
Ingredients: Mango sherbet, Fruits,

※ご利用日の3日前までにご予約をお願いします。
※表示価格には、税金・サービス料 10%が含まれております。
※こちらの価格は、2019年9月末までの価格です。
※上記メニューには、乳、卵、蜂蜜を使用しております。
※店内ではアルコール類の提供をしております。
※お席は、お酒を召し上がられているお客様の隣になる場合がございます。
※調理場内では、上記メニュー以外の料理も同時に調理しております。
※調理器具は、上記メニュー以外の調理にも使用しております。

* Please make a reservation at least 3 days in advance.
* The indicated price includes tax and 10% service charge.
* This price is until September, 2019.
* Dairy products, egg, honey are used in this menu.
* Alcohol available in the restaurant.
* Seats may be next to customers who have been drunk.
* In the kitchen, dishes other than the menu above are cooked at the same time.
* Cooking utensils are also used for cooking other than the menu above.



ムスリム対応「ピーチマーク」とは

岡山市・真庭市・吉備中央町の2市1町で取り組んでいる岡山型ヘルスツーリズム拠点化事業は、ムスリム観光客が旅行しやすい受入体制を整備するため、岡山独自のおもてなしマーク「ピーチマーク」を作成しました。「ピーチマーク」とは、ムスリム対応の内容・程度等について、岡山独自の基準を設定し、分かりやすく情報提供しようとするものです。取得へのハードルが高いハラル認証ではなく、現在の設備等のみでもムスリム観光客へ対応できるレベルを満たす場合、2段階（ピーチマーク1、ピーチマーク2）でマークを表示することができます。

ABOUT THE PEACH MARK

The Peach Mark is used in Okayama City, Maniwa City, and Kibichuo Town to designate products and services that have features that are helpful for non-Japanese, such as English ingredient lists, English menus, and English language services. In addition, these products and services refrain from using pork by-products and alcohol, which is forbidden in Islam, and provide enough information that the visitor can decide on their own. The Peach Mark recognizes the efforts of local business in promoting “health tourism” — tourism with the aim of refreshing the body, mind, and spirit, while assisting visitors in recognizing products and services that are in line with their religious beliefs and health concerns.



ピーチマークⅠ：

飲食店：英語メニューがある。またはピクトグラム表示がある。豚肉/豚由来の成分が含まれていない品がある。 宿泊施設：英語対応が可能。礼拝用マット、コンパスの貸し出しがある。

商品：原材料の英語表示がある。 豚由来が原料に含まれていない。

Peach Mark 1:

Used for restaurants and cafes that have English menus or pictogram menus, and which have some pork / pork-derivative-free menu items; for lodging facilities that have English support, and make prayer mats and compasses available for guests; and for products that have English information and do not utilize pork or pork-derivative ingredients.



ピーチマークⅡ：

ピーチマークⅠの条件を満たしていること。さらに、飲食店：ベジタリアンメニューもある。ノンポーク、ノンアルコールの品がある。原料の英語表記がある。カロリー表示がある。宿泊施設：必要に応じ、礼拝スペースを設けることが可能。英語対応可能な病院が近くにある。健康に留意した器具がある。

商品：植物性である。食品の場合、カロリー表示がある。

Peach Mark 2:

Used for businesses that fulfill and exceed the Peach 1 qualifications. It is used for restaurants that have some vegetarian menu items, as well as some menu items that do not include pork-derivative ingredients or alcohol, and which have ingredient lists in English; for lodging facilities that can prepare a prayer space on request and which have a hospital nearby that offers English support, and which have health-conscious instruments; and for products that are made of all vegetable-derived ingredients.