

季節の期間限定メニュー 「蟹井」

Seasonal Menu

蟹は高タンパクで低脂肪のヘルシー食材。糖質や脂質の代謝を良くするビタミンのB1、B2、ナイアシンも豊富なため美味しいうえに太りにくいという点が魅力です。
亜鉛や貧血を予防する鉄、その鉄の吸収をアップする銅といったミネラルも十分に含まれています。
その他、アスタキサンチンは免疫力を高めるため、これからの風邪を引きやすくなる季節にぴったりです。

2016年12月1日(木)～ 2017年2月28日(火)

1,800円



..... 蟹の栄養、効能効果について

蟹は、高たんばくで低脂肪のヘルシー食材。
ビタミンB1・B2・ナイアシンも豊富なため、糖質や脂質の代謝が良くなります。
アスタキサンチンは免疫力の向上が期待でき、亜鉛や鉄、鉄の吸収を助ける銅といったミネラルも十分に含まれています。

御食事処
水蓮
SUIREN

◇ [3階] 御食事処
水蓮

営業時間 10:00-24:00



RELAXATION LOUNGE
SORA TO UMI
空と海

◇ [3階] リラクゼーションラウンジ
空と海

営業時間 10:00-24:00

※表示料金に別途消費税を申し受けます。サービス料はいただいております。
※天候や仕入れ状況により、ご提供が出来ない場合がございます。

3階