

KKR 健幸ポイント × KKR ホテルズ & リゾーツ

ヘルシー & ハッピー 健幸メニュー 始めました

KKR健幸ポイントでは、当会宿泊事業(KKRホテルズ&リゾーツ)とのコラボ企画として、タニタ監修メニューの提供を行っています

～「タニタ監修メニュー」とは～ 株式会社タニタの管理栄養士が監修したヘルシーメニュー
各店舗のオリジナルレシピを、野菜たっぷり、カロリーや塩分を控えるなど、株式会社タニタの食に関する考え方に基づいてアレンジしたメニューです。ぜひお試しください

KKRホテル熊本

阿蘇自然豚のせいろ蒸し御前

¥2,000円(税込)

からだを想い、塩分と脂質を控えめに。

熊本県産の阿蘇自然豚をおいしくヘルシーに仕上げました

主菜:阿蘇自然豚のせいろ蒸し、副菜(大):蒸し豆腐～大豆ミートそぼろ山葵餡かけ～、
副菜(小):豆苗と笹身のお浸し、汁物:9種の野菜汁、主食:白米

総カロリー586Kcal 塩分3.1g 野菜257g



船場汁の御膳

¥1,700円(税込)

“大阪郷土料理”がコンセプトのヘルシーメニュー

鯖の旨味とたっぷりの野菜がお腹も心も満たしてくれます

主菜:さばの船場汁、副菜(大):茶碗蒸し、
副菜(小):水菜のサラダ 鯛昆布締め 松の実ドレッシング、主食:白米

総カロリー564Kcal 塩分2.8g 野菜182.5g



KKRホテル大阪

鰻と丁字麴・近江菟蓐の柳川風定食

¥2,500円(税込)

丁字麴や赤こんにゃく、卵、鰻を使用した近江風ランチ
味と地産地消にもこだわった野菜たっぷりヘルシーランチです♪

主菜:鰻と丁字麴・近江菟蓐の柳川風、副菜(大):蒸し野菜鶏そぼろ餡かけ、
副菜(小):水菜と桜海老の煮浸し、汁物:赤出汁、主食:白米

総カロリー589Kcal 塩分3.4g 野菜193g



魚介とたっぷり野菜のフイヤベース風ランチセット

¥1,800円(税込)

洋食でも低カロリー！魚介や噛み応えのある根菜をたっぷり使い
旨味のつまったオマール海老を丸ごと使ったスープで仕上げました

主菜:魚介とたっぷり野菜のフイヤベース風、副菜(大):サラダ、
副菜(小):フルーツ盛合せ、主食:ライ麦パン・くるみパン

総カロリー533Kcal 塩分3.1g 野菜195g



KKRホテル東京

