

踏入「蔬」適圈 藍天麗池飯店成為東台灣第一間全蔬食飯店

疫情之下，越來越多人重視自身的健康與飲食，而外食油膩飲食又可能會因為膳食纖維攝取不足造成身體負擔，因此許多人開始轉而「蔬食飲食」，蔬食飲食並非吃素，而是以不吃肉、不吃海鮮的飲食方式為原則，除了為了環保永續、減少碳排放對抗地球暖化，也有許多歐美明星名人將蔬食飲食視為一種時尚的行為，在全世界造成一股蔬食風潮。

全世界蔬食人口高達42%，而台灣的蔬食人口躍居世界第二，等同於每十人就有一人為蔬食者，面對環保低碳的趨勢，藍天麗池飯店將於111年7月1日開始，將館內餐飲型態(早餐、午餐、宴席)全面調整成為無肉料理的蔬食餐廳，進而成為由葷轉蔬的契機。特別是藍天麗池的餐飲團隊在經過密集訓練下，由不是素食者的角度創作出非素食者也能接受的美味料理，好吃到甚至忘記自己是在吃蔬食!踏入「蔬」適圈，藍天麗池飯店成為東台灣第一間全蔬食飯店。並配合花蓮縣政府提倡環保旅宿政策，客房不提供一次性備品，鼓勵客人可自備盥洗用具，以減少製造垃圾，為地球盡一份心力。

藍天麗池飯店-綠波廊西餐廳，自助式午餐營業時間為每日11:30-14:00，12歲(含)以上成人價NT\$436+10%、65歲以上敬老價NT\$330+10%、6-11歲兒童NT\$300+10%、1-5歲幼童NT\$100。

每月或每週，選一天成為你的無肉蔬食日，愛自己也愛地球。



藍天麗池飯店

AZURE HOTEL
HUALIEN TAIWAN



自助式午餐
11:30-14:00

成人
12歲(含)以上

NT\$436+10%

敬老
65歲以上

NT\$330+10%

兒童
6歲-11歲

NT\$300+10%

幼童
1-5歲

NT\$100

鮮果區



照片僅供參考，每日菜色調整依實際為主。

Fresh Bar
綠波廊

沙拉吧



照片僅供參考，每日菜色調整依實際為主。

fresh Bar
綠波廊

甜點區



照片僅供參考，每日菜色調整依實際為主。

fresh Bar
綠波廊

熱食區&湯品區

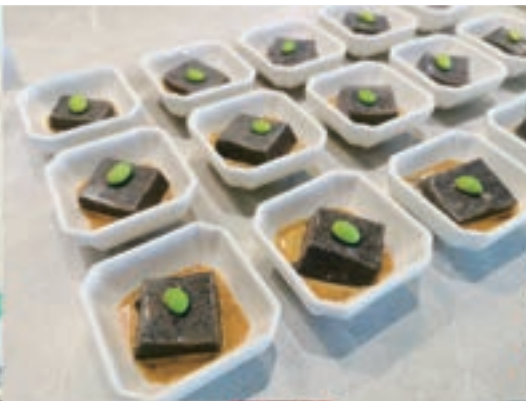


照片僅供參考，每日菜色調整依實際為主。

fresh Bar
綠波廊



冷盤區



照片僅供參考，每日菜色調整依實際為主。

fresh Bar
綠波廊

冰品區&飲品區



照片僅供參考，每日菜色調整依實際為主。

Fresh Bar
綠波廊

在地時蔬現涮&燙麵區



照片僅供參考，每日菜色調整依實際為主。

fresh Bar
綠波廊

鐵板區



照片僅供參考，每日菜色調整依實際為主。

fresh Bar
綠波廊

環境



照片僅供參考，每日菜色調整依實際為主。

Fresh Bar
綠波廊

綠波廊西餐廳 | 自助式午餐



fresh Bar
綠波廊