

---

In Room Dining Menu

---

お飲み物 Beverage

<ビール・日本酒> Beer・Japanese SAKE

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | 国産ビール 小瓶 334ml (アサヒ・麒麟)<br>Domestic Beer (334ml Bottle/Asahi,Kirin)  | ¥1,250 |
| 2 | 京の地酒 純米大吟醸 鳳麟 (月桂冠)冷酒 300ml<br>HORIN, Junmai Daiginjyo-Premium Pure Sake<br>(300ml /Gekkeikan Sake Co. Ltd, Kyoto) Chilled | ¥2,550 |

<シャンパン> Champagne

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 3 | パイパーエドシック ブリュット (フルボトル)<br>PIPERE-HEIDSIECK Brut (Bottle) | ¥13,300 |
|---|---|---------|

<白ワイン> White Wine

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 4 | ドメヌ・オーペロン・ソーヴィニヨン・ブラン (フルボトル)<br>Domaine du Haut Perron Sauvignon (Bottle)      | ¥7,650  |
| 5 | ビヤール オート・コート・ド・ボーヌ ブラン (フルボトル)<br>Billard Hautes Côtes de Beaune Blanc (Bottle) | ¥10,200 |

<赤ワイン> Red Wine

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 6 | カブリアック コルビエール・キュベ・マルキド・パイヴェール (フルボトル)<br>Cabriac Corbières Cuvee Marguije dePnivent | ¥7,650  |
| 7 | ビヤール オート・コート・ド・ボーヌ ルージュ (フルボトル)<br>Billard Haut Côte de Beaune Rouge (Bottle)       | ¥10,200 |

<ウイスキー> Whisky

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 8 | シーバス リーガル 12年 700ml<br>Chivas Regal 12years (700ml Bottle) | ¥20,400 |
| 9 | ジャック ダニエル ブラック 200ml<br>Jack Daniel's Black (200ml Bottle) | ¥5,100  |

<ブランデー> Brandy

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 10 | レミーマルタン V.S.O.P. 200ml<br>Remy Martin V.S.O.P.                            | ¥8,700 |
| 11 | バーセット (氷、ミネラルウォーター2本)<br>Bar Set (Ice Bucket, 2 Bottles of Mineral Water) | ¥1,350 |

<ソフトドリンク> Soft Drink

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 12 | ジュース (オレンジ または グレープフルーツ)<br>Orange Juice or Grapefruit Juice | ¥1,050 |
| 13 | コーラ<br>Pepsi Cola  | ¥850   |
| 14 | ジンジャーエール<br>Ginger Ale                                       | ¥850   |
| 15 | ミネラルウォーター<br>Mineral Water                                   | ¥450   |
| 16 | コーヒー<br>Coffee   | ¥1,050 |
| 17 | 紅茶 (レモン・ミルク)<br>Tea (with Lemon or Milk)                     | ¥1,050 |
-

## 営業時間

朝食 7:00A.M. ~ 10:00A.M.(L.O.10:00A.M.)  
昼食・夕食 10:00A.M ~ 10:00P.M.(L.O.10:00P.M.)

朝食 (予約制) Breakfast 7:00A.M.~10:00A.M.  
(Reservation only)



前日8:00P.M.までのご予約制となります。当日のご注文はお受けいたしかねます。  
Reservation are requested. Please dial for room service by 8:00P.M. of the day before.

### 【アメリカンブレックファスト】 American Breakfast

ジュース(オレンジ・グレープフルーツ・野菜ジュース) ※おひとつお選びください。  
Choice of Juice (Orange, Grapefruit, Mixed vegetable)

フルーツ入りヨーグルト  
Yogurt with Fruits

サラダ  
Assorted Salad

お好みの卵料理 温野菜添え(スクランブル または プレーンオムレツ)  
Scrambled or Plain Omelet

「京都ぼーく」のベーコン・ソーセージ  
kyoto pork Bacon, Sausage

パン盛り合わせ  
Assorted breads

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥3,700-

### 【和朝食】三段重

Japanese Breakfast (Three stacked lacquer boxes)

小鉢や煮物、焼物などを三段重に盛り込みました。国産米やお味噌汁、香の物付き。

¥3,700-

※料金には税金が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。  
Price includes consumption tax. Additional 15% will be added for service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客さまはあらかじめ係にお申し出ください。  
Kindly inform In Room Dining staff if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

---

---

In Room Dining Menu

---

10:00A.M.~10:00P.M.

---

◆ 洋食 ◆  
Western Dishes

1	オードブル盛り合わせ Assorted Appetizer	¥3,100
2	スモークサーモン Smoked Salmon	¥2,900
3	鴨のフォアグラテリーヌ Foie gras terrine	¥3,000
4	鴨の生ハムと「京都ぼーく」のベーコンのサラダ仕立て Duck ham and Kyoto pork bacon salad	¥3,100
5	「京都ぼーく」の肩ロースとベーコン、三種のチーズのホットサンド Hot sandwich of roasted Kyoto pork ham with Cheese	¥2,200
6	サーモンとほうれん草のクリームニョッキ(サラダ、パン付き) Cream Gnocchi of salmon and spinach (Salad,Bread)	¥2,800
7	鶏肉の竜田揚げ、フライドポテト添え Fried chicken tatsutaage with French fries	¥1,500
8	ビーフカレー(サラダ付き) Beef Curry with Rice (Salad)	¥3,100
9	カナダ産・オマール海老のポワレ(スープ、サラダ、パン付き) Canadian lobster poele (Soup,Salad,Bread)	¥3,600
10	シェフのおまかせ魚介のポワレ 温野菜添え(スープ、サラダ、パン付き) Sautéed Seafood with warm Vegetables (Soup,Salad,Bread)	¥4,100
11	黒毛和牛のビーフシチュー(スープ、サラダ、パン付き) Japanese "Kuroge-Wagyu"beef stew (Soup,Salad,Bread)	¥3,800
12	「京都ぼーく」の肩ロース肉のソテー(スープ、サラダ、パン付き) Sautéed Kyoto pork (Soup,Salad,Bread)	¥3,600
13	ビーフステーキ丼(サラダ付き) Beef steak bowl (Salad)	¥4,500
14	豪州産フィレ肉のステーキ 温野菜添え赤ワインソース(スープ、サラダ、パン付き) Australian Beef Steak Red Wine sauce (Soup,Salad,Bread)	¥6,500
15	フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	¥3,000
16	お子さまメニュー(スープ、ワンプレートディッシュ、パン、フルーツ、オレンジジュース) Kids Menu (Soup,One plate dish,Bread,Fruits,Orange juice)	¥2,800

---

In Room Dining Menu

10:00A.M.～10:00P.M.

◆ 洋食セットメニュー ◆  
Western Set Meal

ニュージーランド産キングサーモンの燻製と鴨の生ハムの彩りサラダ仕立て  
グリーンマスタードソース  
Smoked New Zealand king salmon and duck ham salad with green mustard sauce

【メインディッシュをお選びください】  
Choice of main dish

本日のお魚とオマール海老のポワレ 林檎酢香るバターソース  
Sautéed today's seafood and lobster with cider butter sauce

又は  
or

黒毛和牛のビーフシチュー フライドポテト添え  
Japanese "Kuroge-Wagyu" beef stew with french fries

パン  
Bread

¥5,000

5:00P.M.～8:00P.M.

◆ 中国料理 ◆

Chinese Dishes

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 17 | 麻婆豆腐セット(ごはん、スープ、ザーサイ、杏仁豆腐)<br>Braised Bean Curd with Spicy Minced Pork Sauce (Rice,Soup,Chinese Pickles,Almond Jelly)    | ¥3,700 |
| 18 | 和牛「京の肉」とピーマンの細切り炒めセット(ごはん、スープ、ザーサイ、杏仁豆腐)<br>Shredded Beef with green pepper Set (Rice,Soup,Chinese Pickles,Almond Jelly) | ¥4,500 |
| 19 | 大海老のチリソースセット(ごはん、スープ、ザーサイ、杏仁豆腐)<br>Braised Shrimp with Chili Sauce set (Rice,Soup,Chinese Pickles,Almond Jelly)          | ¥4,900 |
| 20 | フカヒレ 餡かけご飯セット(スープ、ザーサイ、杏仁豆腐)<br>Braised Shark's Fin on Fried Rice(Soup,Chinese Pickles,Almond Jelly)                     | ¥4,100 |
| 21 | 五目焼きそばセット(スープ、ザーサイ、杏仁豆腐)<br>Chop Suey Fried Noodles(Soup,Chinese Pickles,Almond Jelly)                                   | ¥2,900 |

※中国料理の営業状況により、ご提供できない場合がございます。

Due to the Chinese restaurant's business hour of operation, Chinese Menu may be out of service.

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Menu items are subject to change based on the market occasionally.

※料金には税金が含まれております。別途サービス料15%を加算させていただきます。

The Price indicated includes consumption tax. 15% service charge will be added.

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

The restaurants, banquet and other food service in the hotel react to the request only for removal of 7 kinds of specific ingredient (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy and peanuts) which are regulated by Food Labeling Act in Japan that requires food manufactures to comply.

Please contact staff when removal of the 7 kinds of ingredient indicated above is necessary.

In order to give top priority to guest safety, we may refrain from serving meals if guest has food allergies to other than the above 7 kinds of specific ingredients.