

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)  
Domestic Beer. (334ml Bottle/Asahi,Kirin)

¥1,350
- 2

京の地酒 純米大吟醸 鳳麟 (月桂冠)冷酒 300ml  
HORIN, Junmai Daiginjyo-Premium Pure Sake.  
(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)  
PIPERE-HEIDSIECK Brut. (Bottle)

¥14,000

<白ワイン> White Wine

- 4

クラウディーベイ ソーヴィニヨン ブラン (フルボトル)  
Cloudy Bay Sauvignon Blanc. (Bottle)

¥9,000
- 5

オー ボン クリマ シャルドネ 椿ラベル (フルボトル)  
Au Bon Climat Chardonnay. (Bottle)

¥11,500

<赤ワイン> Red Wine

- 6

オルカ ヴァントゥー ヴィエイユ ヴィーニュ マレノン (フルボトル)  
ORCA Ventoux Villes Vignes. Marrnon (Bottle)

¥7,000

<ウイスキー> Whisky

- 7

シーバス リーガル 12年 700ml  
Chivas Regal 12years. (700ml Bottle)

¥20,400
- 8

ジャック ダニエル ブラック 200ml  
Jack Daniel's Black. (200ml Bottle)

¥5,100

<ブランデー> Brandy

- 9

レミーマルタン V.S.O.P. 200ml  
Remy Martin V.S.O.P.

¥8,700
- 10

バーセット(氷、ミネラルウォーター2本)  
Bar Set. (Ice Bucket, 2 Bottles of Mineral Water)

¥1,350

<ソフトドリンク> Soft Drink

- 11

ジュース (オレンジ または グレープフルーツ)  
Orange Juice or Grapefruit Juice.

¥1,050
- 12

コーラ  
Pepsi Cola.

¥850
- 13

ジンジャーエール  
Ginger Ale.

¥850
- 14

ミネラルウォーター  
Mineral Water.

¥450
- 15

コーヒー  
Coffee.

¥1,050
- 16

紅茶(レモン・ミルク)  
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.	～	8:00P.M.(L.O.8:00P.M.)
夜食	8:00P.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・ベジタブルミックス) ※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.

ベーコン・ソーセージ  
Bacon,Sausage.

パン盛り合わせ  
Assorted breads.

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea.

¥3,800—

【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。

¥3,800—

※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.～8:00P.M.

◆ 洋食 ◆

Western Dishes

- 1

生ハムのサラダ シーザードレッシング  
prosciutto salad with Caesar dressing.

¥2,600
- 2

西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製  
Marinated smoked NewZealand king salmon in Kyoto miso.

¥3,200
- 3

オードブル盛り合わせ  
Assorted Appetizer.

¥3,300
- 4

海老のカツサンドイッチ  
Shrimp cutlet sandwich.

¥2,500
- 5

スパゲティ ボロネーゼ(サラダ付き)  
Borognese spaghetti. (Salada)

¥3,000
- 6

鶏肉の竜田揚げ、フライドポテト添え  
Fried chicken tatsutaage with French fries.

¥2,000
- 7

ビーフカレー(サラダ付き)  
Beef Curry with Rice. (Salad)

¥3,300
- 8

オマール海老のポワレと海老フライ(スープ・サラダ・パン付き)  
Lobster poele and deep fried shrimp. (Soup,Salad,Bread)

¥4,200
- 9

牛肉のシャリアピンステーキ(スープ・サラダ・パン付き)  
Beef steak with herb butter. (Soup,Salad,Bread)

¥3,800
- 10

ビーフステーキ丼(サラダ付き)  
Beef steak bowl. (Salad)

¥4,500
- 11

和牛ハンバーグステーキ(スープ・サラダ・パン付き)  
Japanese beef hamburg steak. (Soup,Salad,Bread)

¥4,500
- 12

国産牛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)  
Beef Steak with Red Wine sauce. (Soup,Salad,Bread)

¥6,800
- 13

フルーツ盛り合わせ  
Assorted Fruits.

¥3,300

◆ 洋食セットメニュー ◆

Western Set Meal

西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製

グリーンマスタードソース

Marinated smoked NewZealand king salmon in Kyoto miso.

【メインディッシュをお選びください】

Choice of main dish.

シェフおまかせ魚介のポワレ 林檎酢香るバターソース

Sauteed today's seafood with butter sauce.

又は

or

牛肉のシャリアピンステーキ

Beef steak with herb butter.

パン

Bread.

¥5,500

In Room Dining Menu		
5:00P.M.～8:00P.M.		
◆ 中国料理 ◆		
Chinese Dishes		
14	麻婆豆腐セット(ごはん、スープ、ザーサイ、杏仁豆腐) Stir-fried tofu and minced pork with spicy sauce set. (Rice,Soup,Chinese Pickles,Almond Jelly)	¥4,500
15	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) Stir-fried kyoto beef and green pepper set. (Rice,Soup,Chinese Pickles,Almond Jelly)	¥5,000
16	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) Shrimp with chili sauce set. (Rice,Soup,Chinese Pickles,Almond Jelly)	¥5,200
17	フカヒレ 鮫かけご飯セット(スープ、ザーサイ、杏仁豆腐) Steamed rice with shark’s fin and starchy sauce set. (Soup,Chinese Pickles,Almond Jelly)	¥4,800
18	五目 鮫かけ焼きそばセット(スープ、ザーサイ、杏仁豆腐) Mixed vegetable fried noodles with starchy sauce set. (Chinese Pickles,Almond Jelly)	¥3,700
※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.		
8:00P.M.～10:00P.M.		
◆ お夜食 ◆		
Late-night snack.		
19	生ハムのサラダ シーザードレッシング prosciutto salad with Caesar dressing.	¥2,600
20	西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製 Marinated smoked NewZealand king salmon in Kyoto miso.	¥3,200
21	海老のカツサンドイッチ Shrimp cutlet sandwich.	¥2,500
22	鶏肉の竜田揚げ フライドポテト添え Fried chicken tatsutaage with French fries.	¥2,000
23	ビーフカレー(サラダ付き) Beef Curry with Rice. (Salad)	¥3,300
※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.		