

BREAKFAST MENU

7:00 a.m. - 10:30 a.m.

(Reservation only. Please make a reservation by 10:00 p.m. of the day before.)

(インルームダイニングでのご朝食は予約制となっております。前夜22:00までにご予約ください)

AMERICAN BREAKFAST

アメリカンブレックファスト

¥6,300

Drinks / Orange, Homemade tomato, Homemade mixed vegetables, Milk
お飲み物 / オレンジ、自家製トマト、自家製ベジタブルミックス、牛乳

Plain yogurt, Bread, Butter, Jam, Honey, Salad, Fruit
プレーンヨーグルト、ペーカリー、バター、ジャム、蜂蜜、サラダ、フルーツ

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

EGG DISH / 卵料理

Please choose one of your favorite egg dishes served with pork sausage and hash browns.

お好きな卵料理を1品お選びください。ポークソーセージとハッシュブラウンを添えてご用意いたします。

Fromage Omelette フロマージュオムレツ
(Kujo green onion, ham, cheese) (九条ネギ、ハム、チーズ)

Vegetable Omelette ベジタブルオムレツ
(Spinach, mushroom, tomato, onion) (ほうれん草、きのこ、トマト、玉ねぎ)

Fromage White Omelette フロマージュホワイトオムレツ
(Kujo green onion, ham, cheese) (九条ネギ、ハム、チーズ)

Vegetable White Omelette ベジタブルホワイトオムレツ
(Spinach, mushroom, tomato, onion) (ほうれん草、きのこ、トマト、玉ねぎ)

Scrambled Egg ス克蘭ブルエッグ

Fried Egg 目玉焼き

Poached Egg ポーチドエッグ

Boiled Egg ゆで卵

CONTINENTAL BREAKFAST
コンチネンタルブレックファスト

¥4,000

Drinks / Orange, Homemade tomato, Homemade mixed vegetables, Milk
お飲み物 / オレンジ、自家製トマト、自家製ベジタブルミックス、牛乳

Plain yogurt, Bread, Butter, Jam, Honey, Salad, Fruit
プレーンヨーグルト、ペーカリー、バター、ジャム、蜂蜜、サラダ、フルーツ

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

RICE PORRIDGE GOZEN
お粥御膳

¥4,000

with Three kind of condiments, today's appetizer - obanzai, Japanese rolled omelette, Kyoto pickles
3種コンディメント、本日のおばんざい、出汁巻き玉子、京漬物

UDON NOODLES GOZEN
うどん御膳

¥4,000

Noppei udon noodles
(yuba,shiitake mushrooms, wheat gluten, fish cake, fried bean curd, mibuna, kujo green onion)

のっぺいうどん
(湯葉、椎茸甘露煮、麩、蒲鉾、京あげ、壬生菜、九条ネギ)

with today's appetizer - obanzai, Japanese rolled omelette, Kyoto pickles
本日のおばんざい、出汁巻き玉子、京漬物

LUNCH & DINNER MENU

10:30 a.m. - 9:30 p.m. (L.O.)

APPETIZER / SALAD / SOUP

前菜 / サラダ / スープ

Smoked salmon with 5 condiments スモークサーモン 5種のコンディメント	¥2,900
Charcuterie シャルキュトリー	¥4,000
Grilled Tamba chicken leg, Caesar salad チキンシーザーサラダ 丹波地鶏もも肉グリル	¥3,700
Seared tuna and summer vegetables, Kyoto wasabi leaves 鮪と夏野菜のニース風サラダ 京わさび菜	¥3,700
Chef's choice cheese シェフ厳選 チーズ	¥5,200
Minestrone soup ミネストローネ	¥2,400
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥2,900

PASTA / SANDWICH / PIZZA
パスタ / サンドウィッチ / ピザ

Spaghetti pescatore スパゲッティ ペスカトーレ	¥3,900
Tagliatelle, Stewed beef shank, Celery タリアテッレ 牛脛肉とセロリ	¥3,900
American clubhouse sandwich アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥3,900
Kyoto Wagyu patty cheese hamburger 京都産和牛パテ チーズバーガー	¥6,200
Extra toppings : Fried egg / Avocado 追加トッピング : 目玉焼き / アボカド	¥ 6 0 0 each
Pizza Margherita ピザ マルゲリータ	¥3,900

JAPANESE DISH / 和食

Tamba chicken & Uji cage free eggs rice bowl, with miso soup & pickles 丹波地鶏と宇治平飼い卵の親子丼 味噌汁と京漬物	¥3,900
Kyoto beef rebloin steak box, with miso soup & pickles 京都産黒毛和牛「京の肉」リブローズステーキ重 味噌汁と京漬物	¥6,500
Noppei udon noodles, with pickles (Yuba, Shiitake mushroom, Wheat gluten, Fish cake, Fried bean curd, Mibuna, Kujo green onions) のっぺいうどん 京漬物 (湯葉、椎茸甘露煮、麩、蒲鉾、京あげ、壬生菜、九条ネギ)	¥3,500

GRILLED DISH / グリル料理

(With mashed potato and steamed vegetables. Served with lemon, salt, wasabi, Japanese pepper)
(マッシュポテトとスチーム野菜添え。レモン、塩、山葵、実山椒でお召し上がりください。)

Salmon 200g サーモン 200g	¥6,900
Fish of the day 本日の鮮魚	¥7,200
Kyoto beef sirloin 180g 京都産黒毛和牛「京の肉」サーロイン 180g	¥16,500
Tamba chicken thigh 丹波地鶏もも肉	¥9,200
Bread or Rice パン 又は ライス	¥800

DESSERT / デザート

Gâteau opéra ガトー オペラ	¥1,800
Assorted fruits フルーツ盛り合せ	¥3,600

KID'S MENU À LA CARTE

Shrimps and broccoli cocktail salad 海老とブロッコリーのカクテルサラダ	¥2,100
Creamy corn soup コーンスープ	¥1,400
Egg salad sandwich 玉子サラダサンドウィッチ	¥1,800
Spaghetti tomato sauce スパゲッティ トマトソース	¥2,300
Spaghetti bolognaise スパゲッティ ミートソース	¥2,400
Corn and tuna pizza コーンとツナのピザ	¥2,900
Japanese beef hamburger steak, Butter rice 国産牛のハンバーグステーキ バターライス	¥3,300
French Fries フレンチフライ	¥1,600

DRINK MENU

10:30 a.m. - 9:30 p.m. (L.O.)

BOTTLE WINE / ボトルワイン

Demoiselle Tete de Cuvee ドゥモアゼル テーテ ド キュヴェ	¥21,400
Pigalle Brut ピガール ブリュット	¥9,000
Moulin de Gassac, Chardonnay 2024 ムーランド ガサック シャルドネ	¥9,000
Moulin de Gassac, Merlot 2024 ムーランド ガサック メルロー	¥9,000

BOTTLE SAKE / 日本酒 ボトル

Heian Shijin Black Daiginjo, Sasaki Sake Brewery, Kyoto 平安四神ブラック 大吟醸 佐々木酒造 京都府	¥11,000
---	---------

GLASS WINE / グラスワイン

Demoiselle Tete de Cuvee ドゥモアゼル テーテ ド キュヴェ	¥3,900
Pigalle Brut ピガール ブリュット	¥1,800
Moulin de Gassac, Chardonnay 2024 ムーランド ガサック シャルドネ	¥1,800
Moulin de Gassac, Merlot 2024 ムーランド ガサック メルロー	¥1,800

GLASS SAKE / 日本酒 グラス

Heian Shijin Black Daiginjo, Sasaki Sake Brewery, Kyoto 平安四神ブラック 大吟醸 佐々木酒造 京都	¥2,500
--	--------

SOFT DRINK / ソフトドリンク

Coffee コーヒー	¥1,500
Cafe Latte カフェラテ	¥1,700
Cappucino カプチーノ	¥1,700
Kyoto Black Tea 京都紅茶	¥1,800
Kyoto Black Tea & Rose 京都紅茶&ローズ	¥1,800
Kyoto Green Tea & Mint Lemon 京都緑茶&ミントレモン	¥1,800
Chamomile カモミールティー	¥1,800
Orange Juice オレンジジュース	¥1,100
COCA COLA コカ コーラ	¥1,000
Ginger Ale ジンジャーエール	¥1,000

FRESH JUICE / フレッシュジュース

Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,800
Fresh vegetable juice フレッシュベジタブルジュース	¥1,400

MINERAL WATER / ミネラルウォーター

Kyoto Fushimizu 500ml 京都 伏水 ミネラルウォーター	¥1,500
Kyoto Fushimizu Sparkling 500ml 京都 伏水 スパークリングウォーター	¥1,500