

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

アメリカンブレイクファスト

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

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

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

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

Scrambled Egg	スクランブルエッグ
---------------	-----------

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、ベーカリー、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
Amberjack carpaccio, Kyoto eggplant, Citrus fruits 間八のカルパッチョ 京ナス 柑橘果実	¥3,900
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, Celery タリアテッレ 牛肉とセロリ	¥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」リブロースステーキ重 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

¥ 8 0 0

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 2025 ムーランド ガサック シャルドネ	¥9,000
Moulin de Gassac, Merlot 2025 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 2025 ムーラン ド ガサック シャルドネ	¥1,800
Moulin de Gassac, Merlot 2025 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