

ご利用期間  
11月1日(水)～  
11月30日(木)

# ご宿泊者様おすすめメニュー

その他、多数メニューをご用意しております。

要予約

お部屋からは  
オペレーターが  
おつなぎします。

1F カフェ&ダイニング  
Amber Court  
アンバーコート

ランチ /11:00 - 14:30 (L.O.14:30)  
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.21:00)  
※コース料理 L.O.20:30

## 夜ランチ

¥4,500 (税・サ込)

- アミューズ・ブーシュ
- 本日のオードブル盛り合わせ 季節の京都産野菜を添えて
- 本日のポタージュ
- ～メインディッシュをお選びください～
  - \*魚(50g)のポワレと茸のソテー マッシュルームのクーリー
  - \*魚(50g)のヴァプール 聖護院かぶのポトフ シプレットのソース
  - \*丹波あじわいどり(60g)の赤ワイン煮込み “コック・オ・ヴァン”
  - \*ローストビーフ(50g) シェフおすすめのソースで
- パン ○デザート ○コーヒー または 紅茶

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・落花生

## ステーキディナー

¥6,000 (税・サ込)

- パテ・ド・カンパーニュ 京都産野菜のピクルス
- 本日のポタージュ
- ～メインディッシュをお選びください～
  - 旬の京都 地野菜を取り入れた一皿
  - \*牛サーロイン(150g)のステーキ ソース・ロベール
  - \*牛フィレ(150g)のステーキ 赤ワインソース【+¥1,000(税・サ込)】  
～魚介類をご希望のお客様は下記内容に変更いたします～
  - \*カナダ産オマール海老(1/2尾)と旬の魚(60g)のポワレ  
アメリカヌソース【+¥500(税・サ込)】
- パン または ライス ○小さなデザート ○コーヒー または 紅茶

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・落花生

2F 鉄板焼  
豊園  
Teppanyaki HOEN

ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)  
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)

## ご宿泊者様限定メニュー 源氏(げんじ)

¥16,000 (税・サ込)

- ご挨拶の一皿 ○前菜
- アワビの鉄板焼き
- ～ステーキをお選びください～
  - \*黒毛和牛A-4フィレ(70g)
  - \*黒毛和牛A-4サーロイン(90g)
- 京の地野菜と季節野菜の鉄板焼き ○彩りサラダ
- 御飯・味噌汁・お漬物・ちりめん山椒 ○デザート

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・えび

## 豊(ゆたか)

¥17,000 (税・サ込)

- ご挨拶の一皿
- 前菜
- 真鯛と海老の朴葉焼き ～柿の木茸・九条ねぎ・生麩・赤菟蓼～
- アワビの鉄板焼き ～檸檬バター醤油～
- ～ステーキをお選びください～
  - 黒毛和牛A-4フィレ(80g) または 黒毛和牛A-4サーロイン(100g)
- 京の地野菜と季節野菜の鉄板焼き ○彩りサラダ
- 御飯・味噌汁・お漬物・ちりめん山椒 ○デザート

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・えび

2F 日本料理・天ぷら割烹  
嗟峨野

ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)  
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)

## ご宿泊者様限定メニュー 天ぷらコース(ワンドリンク付)

¥8,000 (税・サ込)

- 先 附 本日の先附
- 造 里 おすすめの品 あしらい一式
- 天ぷら 車海老 穴子 他三種  
京都・鷹峯 樋口農園の地野菜と季節野菜五種
- 生野菜 ちりめんじゃこサラダ
- 御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香の物  
または かき揚げ出汁茶漬 香の物
- 水 物

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・(くるみ)・えび・(かに)

## ご宿泊者様限定メニュー 宿泊限定会席(ワンドリンク付)

¥9,000 (税・サ込)

- 【献立例】○先 附 焼茄子豆腐 紅ずわい蟹 とろろ芋 紅芯大根 他
- 椀 物 清汁仕立て 海老真蒸 占地 紅葉人参 他
- 造 里 本日の品二種盛り
- 箸 休 わさび菜菊花浸し 柿の木茸
- 焚 合 じゃが芋寄せ 鰯掛 穴子 蓮根 白葱 柚子
- 焼 肴 本日の焼物 あしらい
- 留 肴 針魚紅葉和え かぶら 舞茸 ブロccoli 土佐酢
- 御食事
- 味噌汁 香の物
- 水 物

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・(乳成分)・(くるみ)・えび・かに

2F 中国料理  
翡翠苑

ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)  
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)  
定休日：毎週火曜日

## ご宿泊者様限定メニュー プリンセスディナー

～京都のめぐみ～

¥8,000 (税・サ込)

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- きのこ入りフカヒレスープ
- 海老・烏賊・九条ねぎの黒七味炒め
- 野菜湯葉巻き 蟹肉あんかけ
- 京豆腐のマーボー豆腐
- 桑の葉パウダー入り炒飯
- デザート盛り合わせ

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生

## 昴宴 - RYUEN -

～北海道の恵みディナーコース～

¥15,000 (税・サ込)

- 北海道産帆立貝柱・甘エビ・いくらの海鮮冷菜
- キタムラサキウニ入りフカヒレの姿煮込み
- 北海道産つづ貝・北寄貝・ゆり根の北海道味噌炒め
- 北海道産牛フィレ肉とハスカップの赤ワインソース煮込み
- 北海道産たらば蟹といくら入り炒飯
- 北海道の食材を使ったデザート盛り合わせ

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生

11/1 (Wed.)~  
11/30 (Thu.)

# Recommended menu for hotel guests

We have a variety of menus available.

※The prices include service charge and tax.

**Reservations required**

Please call the operator  
from your room to  
make a reservation

## 1F Café & Dining Amber Court

Lunch /11:00 - 14:30 (L.O.14:30)  
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.21:00)  
※Course L.O.20:30

### Dinner set ¥4,500

- Small appetizer
- Today's assorted appetizer with seasonal vegetables
- Today's potage
- ~A choice of main dish~
  - \* Pan-fried fish and sautéed mushrooms with sauce
  - \* Steamed fish and turnip "Pot-au-feu" style with chives sauce
  - \* Stewed chicken with red wine sauce
  - \* Roast beef chef's style
- Bread ○ Dessert ○ Coffee or tea

8 major allergens/ Wheat • Egg • Milk • Walnut • Shrimp • Peanut

### Steak dinner ¥6,000

- "Pâté de campagne" style terrine with vegetables pickles
- Today's potage
- ~A choice of main dish~ and seasonal Kyoto local vegetables
  - \* Sirloin steak (150g) with Robert sauce
  - \* Fillet of beef steak (150g) with red wine sauce [ +¥1,000 ]
- ~A change of seafood menu~
  - \* Pan-fried Canadian lobster (1/2) and fish (60g) with Américaine sauce [ +¥500 ]
- Bread or rice ○ Small dessert ○ Coffee or tea

8 major allergens/ Wheat • Egg • Milk • Walnut • Shrimp • Peanut

## 2F Teppanyaki restaurant Hoen

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)  
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)

### Special menu for hotel guests Genji ¥16,000

- Small appetizer ○ Appetizer
- Abalone "Teppanyaki"
- ~a choice of steak~
  - \* Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef steak (70 g)
  - \* Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin steak (90 g)
- Sautéed seasonal vegetables ○ Salad
- Rice, miso soup, pickled vegetables and dried baby sardines with Japanese pepper
- Dessert

8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • Shrimp

### YUTAKA Special Dinner of Autumn Flavor ¥17,000

- Small appetizer
- Appetizer
- Sea bream and prawn cooked "HOUBA" leaf
- Abalone "Teppanyaki" with lemon butter soy sauce
- ~a choice of steak~
  - \* Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef steak (80g)
  - \* Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin steak (100 g)
- Sautéed seasonal vegetables ○ Salad
- Rice, miso soup, pickled vegetables and dried baby sardines with Japanese pepper
- Dessert

8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • Shrimp

## 2F Japanese and tempura restaurant Sagano

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)  
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)

### Special menu for hotel guests Tempura course (with one drink) ¥8,000

- Today's appetizer
- Chef's recommended sashimi
- Tempura Prawns, Conger eel, 3 Seafoods, 5 Kyoto local vegetables
- Japanese-style salad
- ~A choice of rice dish~
  1. Mixed vegetable tempura Donburi, Miso soup, Japanese pickles
  2. Mixed vegetable tempura cha-zuke, Japanese pickles
- Dessert

8 major allergens/ Wheat • Egg • (Milk) • (Walnut) • Shrimp • (Crab)

### Special menu for hotel guests Japanese course (with one drink) ¥9,000

- [Example] ○ Seasonal appetizer
- Clear soup with shrimps dumpling
- 2 assorted sashimi
- Boiled seasoned Wasabi greens and chrysanthemum
  - Stewed potato with thick starchy sauce
  - Grilled today's fish
  - Marinated fish with "Tosazu" vinegar
- Rice, Miso soup, Japanese pickles
- Dessert

8 major allergens/ Wheat, Egg, (Milk), (Walnut), Shrimp, Crab

## 2F Chinese restaurant Hisuien

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)  
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)  
Closed on Tuesdays

### Special menu for hotel guests Princess dinner ~Dinner from Kyoto~ ¥8,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin soup with mushrooms
- Sautéed shrimp, cuttlefish and kujo leek with black seven spices
- Steamed vegetable Yuba roll with crab meat
- Braised beef sinew and KYO-TOFU in chilli sauce
- Fried rice with mulberry leaf powder
- Assorted dessert

8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • Shrimp • Crab • Peanut

### RYUEN ~Dinner from Hokkaido~ ¥15,000

- Assorted appetizer
- Braised shark's fin with sea urchin
- Sautéed whelk, surf clam and lily bulb with miso sauce
- Sautéed Japanese fillet of beef and Haskap with red wine sauce
- Fried rice with king crab and salmon roe
- Assorted dessert

8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • Shrimp • Crab • Peanut