

ご利用期間
12月1日(金)～
12月31日(日)
ランチタイムまで

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

除外日: 12月20日(水)、
22日(金)～25日(月)のディナータイム

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レーン
 - *魚(50g)のヴァブール 聖護院かぶのポトフ シブレットのソース
 - *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
アメリカンソース【+¥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)
定休日: 毎週木曜日

除外日: 12月23日(土)～
25日(月)ディナータイム

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・赤蒟蒻～
- 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)
定休日: 毎週水曜日
※12月27日(水)は営業

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 かけ揚げ丼 味噌汁 香の物
または かけ揚げ出汁茶漬 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 湯葉豆乳寄せ 雲子 紅しぐれ 青味 煎出汁ジュレ
- 椀 物 清汁仕立て 鱈葛叩き 聖護院だいこん 他
- 造 里 本日の品二種盛り
- 箸 休 九条ねぎぬた和え 油揚げ ラディッシュ
- 焚 合 鴨蕪 きのこ 青味 露生姜
- 焼 肴 本日の焼物 あしらい
- 留 肴 貝柱 小松菜 舞茸 カリフラワー ちり酢
- 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

¥8,000 (税・サ込)

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- たらば蟹と海鮮入りワンタンスープ
- 海老・烏賊・九条ねぎの黒七味炒め
- 酢豚
- 京豆腐の麻婆豆腐
- 桑の葉パウダー入り五目炒飯
- 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・かに・落花生

クリスマススペシャルコース ～ノエル～

¥15,000 (税・サ込)

- クリスマス飾りの冷菜
- フカヒレの姿煮込み
- 北京ダック
- 牛フィレ肉のステーキ シャンピニオンソース
- オマール海老とトマトのチーズチリソース煮込み
- 蟹肉とふわふわ卵白あんかけ炒飯
- クリスマスデザート

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生

12/1 (Fri.) ~
12/31 (Sun.)
Until lunchtime

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

Exclusion Date : 12/20 (Wed.),
12/22 (Fri.) ~ 25 (Mon.) Dinnertime

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)
Closed on Thursday

Exclusion Date :
12/23 (Sat.) ~ 25 (Mon.) Dinnertime

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)
Closed on Wednesday
※Open on Wednesday, 12/27

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 codfish
 - 2 assorted sashimi
 - Kujō spring onion salad with vinegar and miso.
 - Simmed duck and turnip
 - Grilled today's fish
 - Marinated scallop and vegetable with "Ponzu" 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 ¥8,000

- Assorted appetizer
- Wonton soup with king crab and seafood
- Sautéed shrimp, cuttlefish and kujo green onion with black shichimi pepper
- Sautéed pork with sweet and sour sauce
- Braised KYO-TOFU in chilli sauce
- Fried rice with mulberry leaf powder
- Dessert

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

Christmas special dinner ¥15,000

- Christmas style assorted appetizer
- Braised whole shark's fin
- Roasted duck skin Beijing style
- Sautéed fillet of beef with champignon sauce
- Braised lobster and tomato with cheese chilli sauce
- Fried rice with crab meat and egg white "Ankake" sauce
- Christmas dessert

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