

ご利用期間
2024年
5月1日(水)～
5月31日(金)

ご宿泊者様おすすめメニュー

要予約
お部屋からは
オペレーターが
おつなぎします。

その他、多数メニューをご用意しております。

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

¥4,800

- 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～
 - *魚と海老のカダイブ包み(50g) 京都産トマトのクーリー
 - *魚(50g)と季節野菜のフリット バジルソース
 - *ローストポーク(60g) クレオール風
 - *牛サーロイン(40g)のパネ シェフおすすめのソース
 - 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

¥6,300

- パテ・ド・カンパーニュ 彩り野菜のサラダ 粒マスタード添え
 - 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 赤ワインバター添え
 - *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 アメリケーヌソース【+¥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)
定休日：毎週木曜日

ご宿泊者様限定メニュー 源氏(げんじ)

¥16,000

- 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)
 - 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)

開業20周年記念コース

¥23,000

- ご挨拶の一皿 ○前菜
 - ふかひれの小さな茶碗蒸し仕立て ○アワビの鉄板焼き
 - カナダ産オマール海老の鉄板焼き 比叡ゆばの甘酢餡仕立て
～京・西陣 孝太郎の酢“京あまり米酢”の優しい酸味を効かせて～
 - ～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)
 - 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
嵯峨野

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(5月15日は営業)

ご宿泊者様限定メニュー 天ぷらコース

天ぷらカウンターへのご案内となります

¥7,500

- 先 附 本日の先附
 - 造 里 おすすめの品 あしらい一式
 - 天ぷら 海老二本 穴子 他三種
京都 鷹峯・樋口農園の地野菜と季節野菜 六種
 - 焚 合 季節の煮物盛り合わせ
 - 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・えび

ご宿泊者様限定メニュー 宿泊限定会席

テーブル席へのご案内となります

¥9,000

- 【献立例】○先 附 グリーンアスパラ豆腐 海老 トマト 他
 - 椀 物 清汁仕立て 眼張真蒸 若布 他
 - 造 里 本日の品二種盛り
 - 箸 休 しる菜と油揚げのお浸し
 - 焚 合 小芋饅頭穴子射込み 野菜餡掛け 青味 生姜
 - 焼 肴 本日の焼物 あしらい
 - 留 肴 鯛酒蒸し 白子豆腐東寺巻 貝割 椎茸 ぼん酢
 - 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)・えび

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

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
 - 九条ねぎときのこのフカヒレスープ
 - 海老と烏賊の京都産黄唐辛子炒め
 - 豚肉と揚げ京豆腐の煮込み
 - チャーシュー炒飯 “竹岡醤油”山椒しょうゆの香り
 - 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

京都の恵みディナーコース

¥17,000

- 京都の恵み冷菜盛り合わせ
 - 京都産筍と京みず菜入り海老春巻
 - “半兵衛麩”焼き麩と九条ねぎのフカヒレ姿入り蒸しスープ
 - 亀岡牛・京丹波産大黒本しめじ・京都 地野菜の黒ニンニクソース炒め
 - 京都産ナマコとアワビの煮込み
 - しば漬炒飯 “竹岡醤油”山椒しょうゆの香り
または 九条ねぎと“京都ぼーく”のチャーシュー汁そば
 - 京都産の食材を使用し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

※表示料金にはサービス料と税金が含まれています。 ※メニュー内容は変更となる場合がございます。

2024.
May.1 (Wed.) ~
May.31 (Fri.)

Recommended menu for hotel guests

We have a variety of menus available.

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

¥4,800

- Small appetizer
- Today's assorted appetizer with seasonal vegetables
- Today's potage
- ~A choice of main dish~
 - * Fish and shrimp in kadaif with tomato sauce
 - * Fried fish and vegetables with basil sauce
 - * Roasted pork with "Creole" sauce
 - * Sirloin "Pané" chef's style
- Bread ○ Dessert ○ Coffee or tea

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

Steak dinner

¥6,300

- "Pâté de campagne" style terrine and vegetables salad with mustard sauce
- Today's potage
- ~A choice of main dish~ and seasonal Kyoto local vegetables
 - * Sirloin steak (150g) with red wine butter
 - * 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 Thu.

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)

20th anniversary dinner course

¥23,000

- Small appetizer ○ Appetizer
- Steamed egg custard with shark's fin
- Abalone "Teppanyaki"
- Canadian lobster "Teppanyaki" with "Yuba"
- ~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 Wed.

Special menu for hotel guests

Tempura course

¥7,500

- Today's appetizer
- Chef's recommended sashimi
- Tempura 2 prawns, Conger eel, 3 seafoods, 6 Kyoto local vegetables
- Assorted seasonal simmered dish
- ~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

Special menu for hotel guests

Japanese course

¥9,000

- Example
 - Seasonal appetizer
 - Clear soup with rockfish dumpling
 - 2 assorted sashimi
 - Side dish of boiled Chinese cabbage and deep-fried tofu
 - Simmered small potato buns with conger eel
 - Grilled today's fish
 - Tilefish steamed with Japanese sake and milt tofu wrapped in yuba
 - Rice, Miso soup, Japanese pickles
 - Dessert

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

2F Chinese restaurant Hisuien

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

Special menu for hotel guests

Princess dinner

¥8,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin soup with kujo green onion and mushrooms
- Sautéed shrimp and cuttlefish with yellow chili pepper
- Braised pork and deep-fried KYO-TOFU
- Fried rice with roasted pork
- Assorted dessert

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

Special dinner of KYOTO

¥17,000

- Assorted appetizer
- Shrimps spring rolls in bamboo shoots and water spinach
- Braised shark's fin soup with Japanese baked wheat gluten and kujo green onion
- Sautéed Japanese beef belly, "DAIKOKU HON-SHIMEJI" mushroom and vegetable with black garlic sauce
- Braised sea cucumber and abalone with oyster sauce
- Fried rice with cucumber pickles or Soup noodle with kujo green onion and roasted "KYOTO PORK"
- Assorted dessert

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

※The prices include service charge and tax. ※Menu items are subject to change due to market conditions.