

# In-Room Dining Menu

## ルームサービスメニュー



### お客様へ

ホテル日航プリンセス京都では、使用食材に含まれる特定原材料 8 品目を表示しております。  
但し、特定原材料 8 品目の表示のみとし、他のアレルギー情報に関する場合は、スタッフにおたずねください。  
また、調理厨房では表示に無いアレルゲンを含む原材料を扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではございません。あらかじめご了承ください。

### Dear Guests

At Hotel Nikko Princess Kyoto, we take food allergies and dietary requirements seriously and we strive to accommodate our guest's needs for safe and enjoyable meals. We indicate on the menu 8 allergens marked below (wheat, egg, milk, walnut, shrimp, crab, buckwheat and peanut). For other allergic ingredients, please ask your server prior to ordering.  
Cooking utensils are regularly and thoroughly cleaned by staff. However, since ingredients containing the 8 specified allergens are handled and prepared in the same environment with all other food items, trace amounts of these allergens may be found in all menu items. Additionally, we are unable to guarantee against the processes used by external vendors or products which may be produced in an environment with other allergens. We kindly ask for your understanding.



ご利用可能時間 7:00 ~ 11:00

アレルゲン特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

1. コンチネンタル・ブレックファスト  
Continental Breakfast

¥2,600

小麦・卵・乳成分・(くるみ) / Wheat・Egg・Milk・(Walnut)

## ◆ お飲み物をお選びください

Please select one

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・マンゴー・ミルク

Orange juice, Grapefruit juice, Apple juice, Tomato juice, Mango drink or Milk

## ◆ プレーンヨーグルト フレッシュフルーツ添え

Plain yoghurt with fresh fruits

## ◆ スモールサラダ

Small salad

## ◆ パン3種類

Bread (3 types)

バター・ストロベリージャム・ブルーベリージャム・マーマレードジャム・蜂蜜

served with butter, strawberry jam, blueberry jam, marmalade jam and honey

## ◆ コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料と消費税が含まれております。

※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

\*The prices include service charge and tax.

\*Menu items are subject to change due to market conditions.

ご利用可能時間 7:00 ~ 11:00

アレルゲン特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

2. アメリカン・ブレックファスト  
American Breakfast

¥3,900

小麦・卵・乳成分・(くるみ) / Wheat・Egg・Milk・(Walnut)

## ◆お飲み物をお選びください

Please select one

オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・マンゴー・ミルク

Orange juice, Grapefruit juice, Apple juice, Tomato juice, Mango drink or Milk

## ◆プレーンヨーグルト フレッシュフルーツ添え

Plain yoghurt with fresh fruits

## ◆スマールサラダ

Small salad

## ◆パン3種類

Bread (3 types)

バター・ストロベリージャム・ブルーベリージャム・マーマレードジャム・蜂蜜

served with butter, strawberry jam, blueberry jam, marmalade jam and honey

## ◆卵料理 お選びください

Two fresh eggs / Please select one

スクランブルエッグ・プレーンオムレツ・フライドエッグ・

ボイルドエッグ(お好みのお時間をお申しつけください)

Scrambled, Plain omelette, Fried or Boiled

## ◆ベーコン・ハム・ポークソーセージ・フライドポテト・温野菜

Bacon, Ham, Pork sausage, French fries and steamed vegetable

## ◆コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料と消費税が含まれております。

※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

\*The prices include service charge and tax.

\*Menu items are subject to change due to market conditions.

ご利用可能時間 7:00 ~ 11:00

アレルゲン特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

3. フレッシュジュース / オレンジ または グレープフルーツ -----	¥2,200
Fresh fruit juice / Orange or Grapefruit	
4. ドリンク各種(オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・マンゴー) -----	¥1,100
(Orange juice, Grapefruit juice, Apple juice, Tomato juice or Mango drink)	
5. 牛乳 -----	¥1,100
Milk	乳成分 / Milk
6. プレーンヨーグルト フレッシュフルーツ添え ブルーベリーコンフィチュールと蜂蜜 -----	¥1,700
Plain yoghurt with fresh fruits, blueberry jam and honey	乳成分 / Milk
7. フレッシュフルーツ盛り合わせ -----	¥3,650
Assorted fresh fruits platter	
8. ブレックファストサラダ -----	¥2,100
Breakfast salad	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk
9. ベーカリーバスケット(クロワッサン・ブレックファストロール・トースト・バゲット ・バター・ストロベリージャム・ブルーベリージャム・マーマレードジャム・蜂蜜) Baker's basket Croissant, Soft roll, Toast, Baquette served with butter, strawberry jam, blueberry jam, marmalade jam and honey	¥1,800
	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk
10. ★パンケーキ & ホイップクリーム 季節のフルーツ・蜂蜜・バター添え -----	¥2,200
Pancakes and whipped cream with seasonal fruits, honey and butter	
	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk
11. ★ フレンチトースト & ホイップクリーム 蜂蜜と季節のフルーツソテー添え -----	¥2,450
French toast and whipped cream with honey and sautéed seasonal fruits	
	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk
12. お好みの卵料理(2ヶ分) -----	¥1,550
スクランブルエッグ・プレーンオムレツ・フライドエッグ または ボイルドエッグ(お好みのお時間をおしつけください) フライドポテトと温野菜添え	
Two eggs - Scrambled, Plain omelette, Fried or Boiled (what time would you like) served with French fries and steamed vegetables	
	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk
13. お好みの卵料理(2ヶ分)サイドミート添え -----	¥2,100
スクランブルエッグ・プレーンオムレツ・フライドエッグ または ボイルドエッグ(お好みのお時間をおしつけください) ベーコン・ハム・ポークソーセージ・フライドポテト・温野菜添え	
Two eggs - Scrambled, Plain omelette, Fried or Boiled (what time would you like) served with bacon, ham, pork sausage, French fries and steamed vegetables	
	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk
14. ベーコン・ハム・ポークソーセージ -----	¥1,550
Bacon, ham and pork sausage	卵・乳成分 / Egg・Milk
15. 温野菜 -----	¥1,700
Steamed vegetables	

★お時間を頂戴いたします。 ★Please be aware that this dish takes longer than others to prepare.

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

# In-Room Dining Menu

## ルームサービスメニュー

### *Lunch, Dinner Menu*

#### お客様へ

ホテル日航プリンセス京都では、使用食材に含まれる特定原材料 8 品目を表示しております。  
但し、特定原材料 8 品目の表示のみとし、他のアレルギー情報に関する場合は、スタッフにおたずねください。  
また、調理厨房では表示に無いアレルゲンを含む原材料を扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄  
しておりますが、専用化しているものではございません。あらかじめご了承ください。

#### Dear Guests

At Hotel Nikko Princess Kyoto, we take food allergies and dietary requirements seriously and we strive to accommodate our guest's needs for safe and enjoyable meals. We indicate on the menu 8 allergens marked below (wheat, egg, milk, walnut, shrimp, crab, buckwheat and peanut). For other allergic ingredients, please ask your server prior to ordering.

Cooking utensils are regularly and thoroughly cleaned by staff. However, since ingredients containing the 8 specified allergens are handled and prepared in the same environment with all other food items, trace amounts of these allergens may be found in all menu items. Additionally, we are unable to guarantee against the processes used by external vendors or products which may be produced in an environment with other allergens. We kindly ask for your understanding.



hotel nikko princess kyoto

ご利用可能時間 11:00 ~ 21:00

アレルゲン特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

## ■ アペタイザー APPETIZER

16. 生ハム・トマト・モッツアレラチーズ サラダ添え Prosciutto, tomato and mozzarella with salad	¥3,000
17. スモークサーモントラウト オニオンスライス・サラダ・檸檬添え Smoked salmon trout with onion slice, salad and lemon	¥3,000
18. 旬の魚のカルパッチョと季節野菜の取り合わせ Fish Carpaccio with vegetables	¥3,100
19. シェフおすすめオードブル盛り合わせ Chef's assorted appetizers	¥3,400
20. ★牛フィレ肉のたたき ポン酢醤油 Roasted beef with "PONZU"	¥6,000
21. スモールサラダ Small salad	¥1,300
22. コンビネーションサラダ Combination salad	¥2,100
23. シーフードサラダ Seafood salad	¥3,250

## ■ スープ SOUP

24. 本日のスープ(180cc) Soup of the day	¥1,700
25. コーンスープ(180cc) Sweet corn soup	¥1,700

## ■ ピザ PIZZA

26. ★ピザ Pizza	¥2,200
------------------	--------

★お時間を頂戴いたします。 ★Please be aware that this dish takes longer than others to prepare.

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料と消費税が含まれております。

※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

\*The prices include service charge and tax.

\*Menu items are subject to change due to market conditions.

ご利用可能時間 11:00 ~ 21:00

アレルゲン特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

## ■ オリジナルカレー / ピラフ Chef's curry and rice and Pilaf

27. 野菜カレー - - - - -  
Vegetables curry and rice

¥2,450

小麦・乳成分・落花生 / Wheat • Milk • Peanut

28. シーフードカレー - - - - -  
Seafood curry and rice

¥2,750

小麦・乳成分・えび・落花生 / Wheat • Milk • Shrimp • Peanut

29. ビーフカレー - - - - -  
Beef curry and rice

¥3,000

小麦・乳成分・落花生 / Wheat • Milk • Peanut

30. シーフードピラフ - - - - -  
Seafood pilaf

¥2,450

小麦・乳成分・えび / Wheat • Milk • Shrimp

31. ビーフピラフ - - - - -  
Beef pilaf

¥2,750

小麦・乳成分・えび・かに / Wheat • Milk • Shrimp • Crab

32. プリンセスオムライス(リヨネーズソース または トマトケチャップ)  
OMURaise-Japanese rice omelette  
with Lyonnais sauce or tomato ketchup

¥3,000

小麦・卵・乳成分 / Wheat • Egg • Milk

33. ハヤシライス - - - - -  
Hashed beef and rice

¥3,000

小麦・乳成分 / Wheat • Milk

## ■ パスタ PASTA

34. ボロネーゼ(ミートソース)  
Pasta alla Bolognese

¥2,700

小麦・乳成分 / Wheat • Milk

35. ★ペスカトーレ(魚介類のトマトソース)  
Pasta alla Pescatora

¥2,950

小麦・乳成分・えび / Wheat • Milk • Shrimp

★お時間を頂戴いたします。 ★Please be aware that this dish takes longer than others to prepare.

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料と消費税が含まれております。  
※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。  
※お米の産地情報に関してはスタッフにおたずねください。

\*The prices include service charge and tax.

\*Menu items are subject to change due to market conditions.

\*Please ask the staff for the country of origin for rice.

ご利用可能時間 11:00 ~ 21:00

アレルゲン特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

## ■ メインディッシュ MAIN DISH

36. 海老フライ(3尾) タルタルソース添え	Deep-fried prawns with tartar sauce	小麦・卵・乳成分・えび / Wheat・Egg・Milk・Shrimp	¥4,050
37. ★ 旬の魚(100g)シェフにおまかせ	Chef's fish dish of the day	アレルゲン情報に関してはスタッフにおたずねください。/ Please ask the staff for allergen information.	¥4,150
38. ★ 和牛 100%ハンバーグ(150g)ステーキ フライドエッグ添え	リヨネーズソース 100% pure Japanese beef Hamburg steak and fried egg with Lyonnaise sauce	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk	¥4,050
39. ★ 丹波あじわいどり(150g)のグリエとベーコンソテー “ブールコンポゼ”	Grilled chicken and sautéed bacon with “Beurre compose”	小麦・乳成分 / Wheat・Milk	¥3,650
40. ★ ポークロース(100g)のソテーと季節野菜	Sautéed pork with seasonal vegetables	乳成分 / Milk	¥4,400
41. ★ 牛フィレ(100g)のグリエ 赤ワインソース	Grilled fillet of beef with red wine sauce	乳成分 / Milk	¥6,750
42. ライス	Steamed rice		¥600
43. パン	Bread	アレルゲン情報に関してはスタッフにおたずねください。/ Please ask the staff for allergen information.	¥800

## ■ スナック SNACK

44. ミックスナッツ	Mixed nuts	くるみ・落花生 / Walnut・Peanut	¥800
45. フライドポテト	French fries	小麦 / Wheat	¥1,450
46. ソーセージ盛り合わせ	Assorted sausages	卵・乳成分 / Egg・Milk	¥2,200

## ■ デザート&amp;チーズ DESSERT &amp; CHEESE

47. チーズ盛り合わせ	Assorted cheese	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk	¥3,250
48. ホームメイドケーキ 各種 (スタッフにおたずねくださいませ)	Homemade cake	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk	¥900
49. アイス または シャーベット	Ice cream, Ice milk or Sherbet	(卵)・(乳成分) / (Egg)・(Milk)	シングル Single scoop ¥800 ダブル Double scoop ¥1,250 トリプル Triple scoop ¥1,800
50. アンバーコート・デザート盛り合わせ	Assorted dessert	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk	¥2,950
51. フレッシュフルーツ盛り合わせ	Assorted seasonal fresh fruits platter		¥3,650

★お時間を頂戴いたします。 ★Please be aware that this dish takes longer than others to prepare.

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

# ご昼食・ご夕食 セットメニュー Lunch & Dinner SET MENU

ご利用可能時間 11:00 ~ 21:00

アレルゲン特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

52. ● シーフードセット	SEAFOOD	¥5,900
コーンスープ	Sweet corn soup	小麦・卵・乳成分・えび / Wheat • Egg • Milk • Shrimp
旬の魚(100g)のソテー“プロヴァンス風”	Sautéed fish Provence style (100g)	
温野菜	Steamed vegetable	
スマールシーフードサラダ	Seafood salad	
パン または ライス	Bread or Rice	
コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea	
53. ● 海老フライセット	DEEP-FRIED PRAWN	¥5,400
コーンスープ	Sweet corn soup	小麦・卵・乳成分・えび / Wheat • Egg • Milk
海老フライ(3尾)	Deep-fried prawns	
タルタルソース & 檸檬	with tartar sauce and lemon	
温野菜	Steamed vegetable	
スマールサラダ	Salad	
パン または ライス	Bread or Rice	
コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea	
54. ● グリルチキンセット	GRILLED CHICKEN	¥5,000
コーンスープ	Sweet corn soup	小麦・卵・乳成分 / Wheat • Egg • Milk
丹波あじわいどり(150g)のグリエ	Grilled chicken (150g)	
ベーコンソテー / ブールコンポゼ	with sautéed bacon and "Beurre compose"	
温野菜	Steamed vegetable	
スマールサラダ	Salad	
パン または ライス	Bread or Rice	
コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea	
55. ● ポークソテーセット	SAUTÉED PORK	¥5,750
コーンスープ	Sweet corn soup	小麦・卵・乳成分 / Wheat • Egg • Milk
ポークロース(100g)のソテー	Sautéed pork (100g)	
粒マスタード / ジュー	with mustard and jus	
温野菜	Steamed vegetable	
スマールサラダ	Salad	
パン または ライス	Bread or Rice	
コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea	
56. ● 和牛ハンバーグステーキセット	HAMBURG STEAK	¥5,400
コーンスープ	Sweet corn soup	小麦・卵・乳成分 / Wheat • Egg • Milk
和牛 100% ハンバーグステーキ(150g)	100% pure Japanese beef Hamburg steak (150g)	
フライドエッグ添え	with fried egg and	
リヨネーズソース	Lyonnaise sauce	
温野菜	Steamed vegetable	
スマールサラダ	Salad	
パン または ライス	Bread or Rice	
コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea	
57. ● 牛フィレステーキセット	FILLET OF BEEF STEAK	¥8,100
コーンスープ	Sweet corn soup	小麦・卵・乳成分 / Wheat • Egg • Milk
牛フィレステーキ(100g)	Fillet of beef steak (100g)	
赤ワインソース	with red wine sauce	
温野菜	Steamed vegetable	
スマールサラダ	Salad	
パン または ライス	Bread or Rice	
コーヒー または 紅茶	Coffee or Tea	

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料と消費税が含まれております。  
※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。  
※お米の産地情報に関してはスタッフにおたずねください。

\*The prices include service charge and tax.

\*Menu items are subject to change due to market conditions.

\*Please ask the staff for the country of origin for rice.

# ご昼食・ご夕食 日本料理

# Lunch & Dinner JAPANESE

ご利用可能時間 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 20:30  
定休日:毎週水曜日

アレルゲン特定原材料 8 品目 /  
8 major allergens

## ■ 日本料理 JAPANESE

58. ★ おにぎりセット (お味噌汁・香の物付) ONIGIRI	小麦 / Wheat	¥2,200
おにぎり3種(ちりめんじやこ・鮭・梅干し) Rice balls (Baby Sardines, Salmon, and Pickled Plum) with miso soup and pickled vegetable		
59. ★ 海老天重 (お味噌汁・香の物付) EBI-TENJU	小麦・卵・えび / Wheat・Egg・Shrimp	¥4,200
Deep fried prawn on steamed rice with miso soup and pickled vegetable		
60. ★ ちらし寿司 (お吸い物付) CHIRASHI-SUSHI	小麦・卵・えび・(かに) / Wheat・Egg・Shrimp・(Crab)	¥5,800
Vinegared sushi rice topped with toppings with clear soup		
61. ★ 松華堂弁当 (造り・口取・焚合・一品・御飯・味噌汁・香の物・水物) SHOKADO BENTO	小麦・卵・(乳成分)・(くるみ)・(えび)・(かに)・(そば)・(落花生) / Wheat・Egg・(Milk)・(Walnut)・(Shrimp)・(Crab)・(Buckwheat)・(Peanut)	¥7,700
SHOKADO BENTO-lunch box served with miso soup and pickled vegetable		
62. お漬物盛り合わせ	小麦 / Wheat	¥1,600
Assorted pickled vegetable		
63. 煮物盛り合わせ	小麦・(卵)・(えび)・(かに) / Wheat・(Egg)・(Shrimp)・(Crab)	¥2,200
Assorted seasonal simmered dishes		
64. お造り盛り合わせ (本日の品 四種盛)	小麦・(えび)・(かに) / Wheat・(Shrimp)・(Crab)	¥6,500
Assorted Sashimi		

# ご昼食・ご夕食 中国料理

# Lunch & Dinner CHINESE

ご利用可能時間 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 20:30  
定休日:毎週火曜日

アレルゲン特定原材料 8 品目 /  
8 major allergens

## ■ 中国料理 CHINESE

65. ★ 三種冷菜盛り合わせ	小麦・落花生 / Wheat・Peanut	¥4,200
Cold appetizer platter		
66. ★ 海老のマヨネーズソース和え (5尾)	小麦・卵・乳成分・えび / Wheat・Egg・Milk・Shrimp	¥3,700
Fried prawns in mayonnaise sauce (5 pieces)		
67. ★ 海老のチリソース煮込み (6尾)	小麦・卵・えび / Wheat・Egg・Shrimp	¥3,700
Braised prawns in chilli sauce (6 pieces)		
68. ★ 鶏の唐揚げ (5個)	小麦・卵 / Wheat・Egg	¥2,600
Deep-fried seasoned chicken (5 pieces)		
69. 酢豚	小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk	¥2,900
Sautéed pork with sweet and sour sauce		
70. 五目炒飯	小麦・卵・乳成分・えび / Wheat・Egg・Milk・Shrimp	¥2,300
Fried rice with chop suey		
71. シューマイ (4個)	小麦・卵・えび / Wheat・Egg・Shrimp	¥1,700
Shao-mai dumplings (4 pieces)		
72. 春巻 (3本)	小麦 / Wheat	¥1,700
Spring rolls (3 pieces)		
73. 杏仁豆腐	乳成分 / Milk	¥1,450
Almond jelly		

★お時間を頂戴いたします。 ★Please be aware that this dish takes longer than others to prepare.

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料と消費税が含まれております。  
※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。  
※お米の産地情報に関しましてはスタッフにおたずねください。

\*The prices include service charge and tax.  
\*Menu items are subject to change due to market conditions.  
\*Please ask the staff for the country of origin for rice.

## ● 日本料理「嵯峨野」

Japanese restaurant "SAGANO"

ご利用可能時間 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 20:30  
定休日:毎週水曜日

料理長 橋本 高明

Chef / Takaaki Hashimoto

74. 国産鰻重(お吸い物、香の物付) ----- ¥9,500

UNAJU

[Grilled eel on top of the rice with clear soup and pickled vegetable]

小麦 / Wheat

一度白焼きにした希少な国産の鰻をふっくらと蒸して柔らかくし、嵯峨野特製のタレをたっぷりかけながらじっくり焼き上げたこだわりの鰻重です。料理長手作りの上品な味わいをお楽しみください。

## ● 中国料理「翡翠苑」

Chinese restaurant "HISUIEN"

料理長 三ヶ山 隆雄

Chef / Takao Mikayama

ご利用可能時間 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 20:30  
定休日:毎週火曜日

75. 黒酢酢豚(6個) ----- ¥3,000

Sautéed sweet and sour pork with black vinegar (6 pieces)

小麦・卵 / Wheat・Egg

豚肩ロースを表面はサクサク、中はやわらかくしっとりとなるように揚げて、  
黒酢をベースに醤油、砂糖などの翡翠苑オリジナルタレをよくからめた逸品です。  
山楂子がほのかに香るオリジナルの黒酢酢豚をぜひご賞味ください。

## ● カフェ&amp;ダイニング「アンバーコート」

Café "Amber Court"

料理長 西村 誠介

Chef / Seisuke Nishimura

ご利用可能時間 11:00 ~ 14:30 / 17:00 ~ 21:00

76. フォアグラのカツサンド ----- ¥5,600

Foie Gras-cutlet sandwich

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

世界三大珍味の一つとして有名な高級食材“フォアグラ”。フォアグラをきめ細かいパン粉で包み、  
外はサクッとした食感、中は独特の香りと濃厚でしっとりしたフォアグラの食感を閉じ込めて  
揚げています。フォアグラと相性の良い甘酸っぱいソースでからめたトーストサンドをご賞味ください。

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

ご利用可能時間 7:00 ~ 21:00

アレルゲン特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

## ■ カフェ セレクション SPECIALTY COFFEE

77. オーガニックコーヒー	Organic coffee	¥1,500
78. エスプレッソ	Espresso	¥1,500
79. カフェ・オ・レ	Café au lait	¥1,500
80. カフェラッテ	Café latte	¥1,500
81. カフェインレスコーヒー	Decaf coffee	¥1,500

## ■ ティー セレクション SPECIALTY TEA

82. ダージリン	Darjeeling	¥1,500
83. アッサム	Assam	¥1,500
84. アールグレイ	Earl Grey	¥1,500
85. カフェインレスティー	Decaf tea	¥1,500
86. ブレンドハーブティー(ルイボス・アニス・フェンネル・カーリーミントの葉・オレンジピール・シナモンチップ・クロイチゴの葉・レモングラス)	Herb tea (Rooibos, Anis, Fennel, Curled mint leaves, Orange peel, Cinnamon pieces, Blackberry leaves, Lemon grass)	¥1,500
87. フルーツハーブティー(ハイビスカス・アップルチップ・ローズヒップの皮・スイートブラックベリーの葉・ラズベリーチップ・オレンジの皮・バラの花びら)	Fruit herb tea (Hibiscus, Apple pieces, Rose hip peel, Sweet blackberry leaves, Raspberry pieces, Orange peel, Rose petals)	¥1,500

## ■ ミネラルウォーター MINERAL WATER

88. アクアパンナ(500ml)	Acqua Panna	¥1,350
89. ペリエ(330ml)	Perrier	¥1,350

## ■ ソフトドリンク SOFT DRINK

90. フレッシュオレンジジュース	Fresh orange juice	¥2,200
91. フレッシュグレープフルーツジュース	Fresh grapefruit juice	¥2,200
92. ドリンク各種(オレンジ・グレープフルーツ・アップル・トマト・マンゴー)	(Orange juice, Grapefruit juice, Apple juice, Tomato juice or Mango drink)	¥1,100
93. 牛乳	Milk	¥1,100
94. コカ・コーラ	Coca-Cola	¥1,100
95. ジンジャーエール	Ginger ale	¥1,100
96. ウーロン茶	Oolong tea	¥1,100

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

ご利用可能時間 7:00 ~ 21:00

## ■ ビール(小瓶) BEER (334ml)

97.	キリン ラガー Kirin Lager	-----	¥1,600
98.	アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry	-----	¥1,600
99.	サントリー プレミアムモルツ Suntory Premium Malt's	-----	¥1,700
100.	サッポロ エビス Sapporo Yebisu	-----	¥1,700
101.	ヒューガルデンホワイト Hoegaarden white	-----	¥1,750

## ■ ノンアルコールビール(小瓶) ALCOHOL-FREE BEER (334ml)

102.	アサヒ ドライ ゼロ Asahi Dry Zero	-----	¥1,350
103.	キリン グリーンズフリー Krin Green's Free	-----	¥1,350
104.	サントリー オールフリー Suntory All Free	-----	¥1,350

## ■ カクテル COCKTAIL

105.	ジントニック Gin and Tonic	-----	¥1,300
106.	モスコミュール Moscow Mule	-----	¥1,300
107.	カンパリ・ソーダ Campari and Soda	-----	¥1,300
108.	カassis・ソーダ Cassis and Soda	-----	¥1,300

## ■ ノンアルコールカクテル ALCOHOL-FREE COCKTAIL

109.	シャーリーテンプル Shirley Temple	-----	¥1,300
110.	オレンジ・フラワー・クーラー Orange Flower Cooler	-----	¥1,300

## ■ ウイスキー WHISKY

		グラス By the glass	ボトル By the bottle
111.	サントリー 韻 ジャパニーズハーモニー Suntory HIBIKI Japanese Harmony	-----	¥2,800 ¥45,000
112.	シーバスリーガル ミズナラ 12年 Chivas Regal MIZUNARA 12y	-----	¥1,700 ¥30,000
113.	グレンモーレンジィ・オリジナル Glen Morangie Original	-----	¥1,800 ¥32,000
114.	ウッドフォード・リザーブ Woodford Reserve	-----	¥1,900 ¥35,000
115.	ジャックダニエル ブラック Jack Daniel's Black	-----	¥1,500 ¥26,000

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料と消費税が含まれております。

\*The prices include service charge and tax.

ご利用可能時間 7:00 ~ 21:00

## ■ ブランデー BRANDY

116.	ポム・ド・イヴ(カルヴァドス) Pomme de eve (Calvados)	グラス By the glass	¥3,200
117.	ヘネシーX.O. Hennessy X.O.		¥4,900

## ■ 梅酒 UMESHU

118.	山崎蒸留所貯蔵 梅酒ブレンド(75ml) SUNTORY plum liqueur/ Blended with barrel-aged plum liqueur from Yamazaki Distillery	¥1,450
------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

## ■ 日本酒 SAKE

119.	金鶴正宗 特別純米酒(180ml) (「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2020」メイン部門金賞受賞) Kinshi-masamune / Special Junmaishu	¥1,950
120.	玉乃光 備前雄町 純米大吟醸(300ml) (最高の酒造好適米「備前雄町」100%使用 玉乃光の傑作) Tama-no-hikari / Junmai Daiginjo	¥3,650

## ■ 焼酎 SHOCHU

121.	中々(麦)宮崎(75ml) (百年の孤独の原酒として知られています) Nakanaka (barley)	¥1,450
122.	縄文のいぶき(芋)鹿児島(75ml) (ホテルオリジナル焼酎。霧島の清冽な湧水と厳選された素材から生まれたすっきりとした味わいの焼酎です) Jomon-no-ibuki (sweet potato)	¥1,350

## ■ おすすめグラスワイン WINE (BY THE GLASS)

123.	白ワイン White	¥1,500
124.	ロゼワイン Rose	¥1,500
125.	赤ワイン Red	¥1,500

## ボトルワイン WINE

—下記ワイン以外にもワインをご用意しております お気軽にスタッフにおたずねください—

## ■ シャンパン CHAMPAGNE

		Half Bottle	Full Bottle
126.	テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ Taittinger Brut Reserve	¥15,500	¥24,500
127.	モエ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル・ロゼ Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	¥15,500	¥26,000
128.	キュベ・ドン・ペリニヨン Cuvée Dom Pérignon	¥91,000	

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料と消費税が含まれております。

\*The prices include service charge and tax.

ご利用可能時間 7:00 ~ 21:00

## ボトルワイン WINE

一下記ワイン以外にもワインをご用意しております。お気軽にスタッフにおたずねください。—

## ■ 白ワイン WHITE

		Half Bottle	Full Bottle
129.	シャルドネ<チリ> Chardonnay <Chile>		¥5,500
130.	シレニ・セラー・セ レクション・ソーヴィニヨン・ブラン<ニュージーランド / マールボロ> Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc <New Zealand / Marlborough>		¥12,000
131.	アルザス・リースリング<フランス / アルザス> Alsace Riesling <France / Alsace>	¥8,500	¥13,000
132.	サンセール・ブラン<フランス / ロワール> Sancerre Blanc <France / Loire>		¥23,500
133.	インヴィーヴォ X サラ・ジェシカ・パークー・ロゼ<フランス・プロヴァンス> Invivo X, Sarah Jessica Parker Rose <France / Provence>		Full Bottle ¥13,000

## ■ 赤ワイン RED

		Half Bottle	Full Bottle
134.	カベルネ・ソーヴィニヨン<チリ> Cabernet Sauvignon <Chile>		¥5,500
135.	モンテス・アルファ・カベルネ・ソーヴィニヨン<チリ> Montes Alpha Cabernet Sauvignon <Chile>	¥7,000	¥12,000
136.	ピーター・レーマン・バロッサ・シラーズ<オーストラリア> Peter Lehmann Barossa Shiraz <Australia>		¥11,500
137.	ボージョレ・ヴィラージュ<フランス / ブルゴーニュ> Beaujolais-Villages <France / Bourgogne>		¥13,000
138.	キアンティ・クラッシコ<イタリア / トスカーナ> Chianti Classico <Italy / Toscana>	¥9,500	¥17,000
139.	バローロ<イタリア / ピエモンテ> Barolo <Italy / Piemonte>		¥22,000
140.	シャトーヌフ・デュ・ピュ・ルージュ<フランス / コート・デュ・ローヌ> Châteauneuf-du-Pape Rouge <France / Côtes du Rhône>		¥23,000
141.	シャトー・ラグランジュ<フランス / ボルドー> Ch.Lagrange <France / Bordeaux>		¥36,500

\*2026年2月現在の内容です。内容の一部または全部を予告なく変更する場合がございます。

\*Information of this map is as of February 2026. Some or all of the contents may be changed without notice.

※表示金額にはサービス料と消費税が含まれております。

\*The prices include service charge and tax.