

# 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しては、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ギー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 7:00 ~ 11:00

アレルギー特定原材料 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

アレルギー特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

## 2. アメリカン・ブレイクファスト 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

### ◆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

アレルギー特定原材料 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 ----- ¥1,800  
・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  
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申しつけください)  
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申しつけください)  
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.

※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.



# 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しましては、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ギー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

アレルギー特定原材料 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<br>Prosciutto, tomato and mozzarella with salad                 | -----   | ¥3,000 |
|       |   | 小麦・乳成分 / Wheat・Milk   |        |
| 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<br>Smoked salmon trout with onion slice, salad and lemon | -----   | ¥3,000 |
|       |   | 小麦 / Wheat  |        |
| 18.   | 旬の魚のカルパッチョと季節野菜の取り合わせ<br>Fish Carpaccio with vegetables                                 | -----   | ¥3,100 |
|       |   | 小麦・卵 / Wheat・Egg  |        |
| 19.   | シェフおすすめオードブル盛り合わせ<br>Chef's assorted appetizers   | -----   | ¥3,400 |
|       |   | アレルギー情報に關しましてはスタッフにおたずねください。/<br>Please ask the staff for allergen information. |        |
| 20. ★ | 牛フィレ肉のたたき ポン酢醬油<br>Roasted beef with "PONZU"  | -----   | ¥6,000 |
|       |   | 小麦 / Wheat  |        |
| 21.   | スモールサラダ<br>Small salad  | -----   | ¥1,300 |
|       |   | 小麦 / Wheat  |        |
| 22.   | コンビネーションサラダ<br>Combination salad  | -----   | ¥2,100 |
|       |   | 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk   |        |
| 23.   | シーフードサラダ<br>Seafood salad   | -----   | ¥3,250 |
|       |   | アレルギー情報に關しましてはスタッフにおたずねください。/<br>Please ask the staff for allergen information. |        |

■ スープ SOUP

- |     |                                  |                     |        |
|-----|----------------------------------|---------------------|--------|
| 24. | 本日のスープ(180cc)<br>Soup of the day | -----               | ¥1,700 |
|     |                                  | 小麦・乳成分 / Wheat・Milk |        |
| 25. | コーンスープ(180cc)<br>Sweet corn soup | -----               | ¥1,700 |
|     |                                  | 小麦・乳成分 / Wheat・Milk |        |

■ ピザ PIZZA

- |       |             |                           |        |
|-------|-------------|---------------------------|--------|
| 26. ★ | ピザ<br>Pizza | -----                     | ¥2,200 |
|       |             | 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk |        |

★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

アレルギー特定原材料 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<br>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<br>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<br>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<br>Seafood pilaf   | ¥2,450 |
|     | 小麦・乳成分・えび / Wheat・Milk・Shrimp   |        |
|     |   |        |
| 31. | ビーフピラフ<br>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)<br>OMURAISE-Japanese rice omelette<br>with Lyonnais sauce or tomato ketchup | ¥3,000 |
|     | 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk   |        |
|     |   |        |
| 33. | ハヤシライス<br>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)<br>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)<br>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.



ご利用可能時間 11:00 ~ 21:00

アレルギー特定原材料 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<br>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<br>Chef's fish dish of the day   | アレルギー情報に關しましてはスタッフにおたずねください。/<br>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<br>リヨネーズソース<br>100% pure Japanese beef Hamburg steak and fried egg with Lyonnaise sauce | 小麦・卵・乳成分 /<br>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”<br>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<br>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<br>Grilled fillet of beef with red wine sauce   | 乳成分 / Milk  | ¥6,750 |
| 42.   | ライス<br>Steamed rice  |   | ¥600   |
| 43.   | パン<br>Bread  | アレルギー情報に關しましてはスタッフにおたずねください。/<br>Please ask the staff for allergen information. | ¥800   |

■ スナック SNACK

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

■ デザート& チーズ DESSERT & CHEESE

- |     |  |                           |  |
|-----|--|---------------------------|--|
| 47. | チーズ盛り合わせ<br>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)<br>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<br>Ice cream, Ice milk or Sherbet         | (卵)・(乳成分) / (Egg)・(Milk)  | <div>シングル<br/>Single scoop ¥800</div> <div>ダブル<br/>Double scoop ¥1,250</div> <div>トリプル<br/>Triple scoop ¥1,800</div> |
| 50. | アンバーコート・デザート盛り合わせ<br>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<br>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.

※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。  
※お米の産地情報に關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.



# 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

アレルギー特定原材料 8 品目 / 8 major allergens

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

\* 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.



## 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

アレルギー特定原材料 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 -----   | ¥2,200 |
| おにぎり3種(ちりめんじゃこ・鮭・梅干し) <span style="float:right">小麦 / Wheat</span>   |        |
| 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 -----  | ¥4,200 |
| Deep fried prawn on steamed rice with miso soup and pickled vegetable <span style="float:right">小麦・卵・えび / Wheat・Egg・Shrimp</span>   |        |
| 60. ★ ちらし寿司 (お吸い物付) CHIRASHI-SUSHI -----  | ¥5,800 |
| Vinegared sushi rice topped with toppings with clear soup <span style="float:right">小麦・卵・えび・(かに) / Wheat・Egg・Shrimp・(Crab)</span>   |        |
| 61. ★ 松華堂弁当 (造里・口取・焚合・一品・御飯・味噌汁・香の物・水物) SHOKADO BENTO -----   | ¥7,700 |
| SHOKADO BENTO-lunch box served with miso soup and pickled vegetable <span style="float:right">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)</span> |        |
| 62. お漬物盛り合わせ -----  | ¥1,600 |
| Assorted pickled vegetable <span style="float:right">小麦 / Wheat</span>  |        |
| 63. 煮物盛り合わせ -----   | ¥2,200 |
| Assorted seasonal simmered dishes <span style="float:right">小麦・(卵)・(えび)・(かに) / Wheat・(Egg)・(Shrimp)・(Crab)</span>   |        |
| 64. お造里盛り合わせ (本日の品 四種盛) -----   | ¥6,500 |
| Assorted Sashimi <span style="float:right">小麦・(えび)・(かに) / Wheat・(Shrimp)・(Crab)</span>  |        |

## 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

アレルギー特定原材料 8 品目 /  
8 major allergens

### ■ 中国料理 CHINESE

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

★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.



アレルギー特定原材料 8 品目 /  
8 major allergens

## ● 日本料理「嵯峨野」

Japanese restaurant "SAGANO"

料理長 橋本 高明

Chef / Takaaki Hashimoto

ご利用可能時間 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 20:30

定休日:毎週水曜日

## 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。山査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.

※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.



ご利用可能時間 7:00 ~ 21:00

アレルギー特定原材料 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 -----	¥1,500
	Organic coffee	
78.	エスプレッソ -----	¥1,500
	Espresso	
79.	カフェ・オ・レ -----	¥1,500
	Café au lait	乳成分 / Milk
80.	カフェラッテ -----	¥1,500
	Café latte	乳成分 / Milk
81.	カフェインレスコーヒー -----	¥1,500
	Decaf coffee	

## ■ ティー セレクション SPECIALTY TEA

82.	ダージリン -----	¥1,500
	Darjeeling	
83.	アッサム -----	¥1,500
	Assam	
84.	アールグレイ -----	¥1,500
	Earl Grey	
85.	カフェインレスティー -----	¥1,500
	Decaf tea	
86.	ブレンドハーブティー(ルイボス・アニス・フェネル・カーリーミントの葉・オレンジピール・ -----	¥1,500
	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)	
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・ -----	¥1,500
	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)	

## ■ ミネラルウォーター MINERAL WATER

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

## ■ ソフトドリンク SOFT DRINK

90.	フレッシュオレンジジュース -----	¥2,200
	Fresh orange juice	
91.	フレッシュグレープフルーツジュース -----	¥2,200
	Fresh grapefruit juice	
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) -----	¥1,100
	(Orange juice, Grapefruit juice, Apple juice, Tomato juice or Mango drink)	
93.	牛乳 -----	¥1,100
	Milk	乳成分 / Milk
94.	コカ・コーラ -----	¥1,100
	Coca-Cola	
95.	ジンジャーエール -----	¥1,100
	Ginger ale	
96.	ウーロン茶 -----	¥1,100
	Oolong 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。

\*The prices include service charge and tax.



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

## ■ 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 -----	¥1,350
	Asahi Dry Zero	
103.	キリン グリーンスフリー -----	¥1,350
	Kirin Green's Free	
104.	サントリー オール フリー -----	¥1,350
	Suntory All Free	

## ■ カクテル COCKTAIL

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

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

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

## ■ ウイスキー WHISKY

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

\* 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

グラス  
By the glass

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

## ■ 梅酒 UMESHU

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

## ■ 日本酒 SAKE

119. 金鷄正宗 特別純米酒(180ml) ----- ¥1,950  
(「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
120. 玉乃光 備前雄町 純米大吟醸(300ml) ----- ¥3,650  
(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

## ■ 焼酎 SHOCHU

121. 中々(麦)宮崎(75ml) ----- ¥1,450  
(百年の孤独の原酒として知られています)  
Nakanaka (barley)
122. 縄文のいぶき(芋)鹿児島(75ml) ----- ¥1,350  
(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)

## ■ おすすめグラスワイン WINE (BY THE GLASS)

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

## ボトルワイン WINE

ー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ー

## ■ 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 -----         | ¥15,500     | ¥24,500     |
| Taittinger Brut Reserve             |             |             |
| 127. モエ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル・ロゼ ----- | ¥15,500     | ¥26,000     |
| Moët & Chandon Brut Impérial Rosé   |             |             |
| 128. キュベ・ドン・ペリニヨン -----             |             | ¥91,000     |
| Cuvée Dom Perignon                  |             |             |

\* 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

— 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.	シレーニ・セラー・セ レクシオン・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・パーカー・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・パプ・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.