

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 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4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 April 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・

ポイルドエッグ(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4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 April 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
Fresh fruit juice / Orange or Grapefruit | ¥2,200 |
| 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)
(Orange juice, Grapefruit juice, Apple juice, Tomato juice or Mango drink) | ¥1,100 |
| 5. | 牛乳
Milk | ¥1,100
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
Plain yoghurt with fresh fruits, blueberry jam and honey | ¥1,700
乳成分 / Milk |
| 7. | フレッシュフルーツ盛り合わせ
Assorted fresh fruits platter | ¥3,650 |
| 8. | ブレックファストサラダ
Breakfast salad | ¥2,100
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
Pancakes and whipped cream with seasonal fruits, honey and butter | ¥2,200
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
French toast and whipped cream with honey and sautéed seasonal fruits | ¥2,450
小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk |
| 12. | お好みの卵料理(2ヶ分)
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 | ¥1,550
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
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 | ¥2,100
小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk |
| 14. | ベーコン・ハム・ポークソーセージ
Bacon, ham and pork sausage | ¥1,550
卵・乳成分 / Egg・Milk |
| 15. | 温野菜
Steamed vegetables | ¥1,700 |

★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4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 April 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
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
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
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
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。/
Please ask the staff for allergen information. | |
| 20. ★ | 牛フィレ肉のたたき ポン酢醬油
Roasted beef with "PONZU" | ¥6,000 |
| | 小麦 / Wheat | |
| 21. | スモールサラダ
Small salad | ¥1,300 |
| | 小麦 / Wheat | |
| 22. | コンビネーションサラダ
Combination salad | ¥2,100 |
| | 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk | |
| 23. | シーフードサラダ
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。/
Please ask the staff for allergen information. | |

■ スープ SOUP

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

■ ピザ PIZZA

- | | | |
|-------|---------------------------|--------|
| 26. ★ | ピザ
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4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 April 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
Vegetables curry and rice | 小麦・乳成分・落花生 / Wheat・Milk・Peanut | ¥2,450 |
| 28. | シーフードカレー
Seafood curry and rice | 小麦・乳成分・えび・落花生 / Wheat・Milk・Shrimp・Peanut | ¥2,750 |
| 29. | ビーフカレー
Beef curry and rice | 小麦・乳成分・落花生 / Wheat・Milk・Peanut | ¥3,000 |
| 30. | シーフードピラフ
Seafood pilaf | 小麦・乳成分・えび / Wheat・Milk・Shrimp | ¥2,450 |
| 31. | ビーフピラフ
Beef pilaf | 小麦・乳成分・えび・かに / Wheat・Milk・Shrimp・Crab | ¥2,750 |
| 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 | 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk | ¥3,000 |
| 33. | ハヤシライス
Hashed beef and rice | 小麦・乳成分 / Wheat・Milk | ¥3,000 |

■ パスタ PASTA

- | | | | |
|-------|--|-------------------------------|--------|
| 34. | ボロネーゼ(ミートソース)
Pasta alla Bolognese | 小麦・乳成分 / Wheat・Milk | ¥2,700 |
| 35. ★ | ペスカトーレ(魚介類のトマトソース)
Pasta alla Pescatora | 小麦・乳成分・えび / Wheat・Milk・Shrimp | ¥2,950 |

★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4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 April 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 ----- ¥4,050
Deep-fried prawns with tartar sauce 小麦・卵・乳成分・えび / Wheat・Egg・Milk・Shrimp
- 37. ★ 旬の魚(100g)シェフにおまかせ ----- ¥4,150
Chef's fish dish of the day 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。/
Please ask the staff for allergen information.
- 38. ★ 和牛 100%ハンバーグ(150g)ステーキ フライドエッグ添え ----- ¥4,050
リヨネーズソース 小麦・卵・乳成分 /
100% pure Japanese beef Hamburg steak and fried egg with Lyonnaise sauce Wheat・Egg・Milk
- 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” ----- ¥3,650
Grilled chicken and sautéed bacon with “Beurre compose” 小麦・乳成分 / Wheat・Milk
- 40. ★ ポークロース(100g)のソテーと季節野菜 ----- ¥4,400
Sautéed pork with seasonal vegetables 乳成分 / Milk
- 41. ★ 牛フィレ(100g)のグリエ 赤ワインソース ----- ¥6,750
Grilled fillet of beef with red wine sauce 乳成分 / Milk
- 42. ライス ----- ¥600
Steamed rice
- 43. パン ----- ¥800
Bread 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。/
Please ask the staff for allergen information.

■ スナック SNACK

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

■ デザート& チーズ DESSERT & CHEESE

- 47. チーズ盛り合わせ ----- ¥3,250
Assorted cheese 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk
- 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) ----- ¥900
Homemade cake 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk
- 49. アイス または シャーベット ----- シングル ¥800
Ice cream, Ice milk or Sherbet (卵)・(乳成分) / (Egg)・(Milk) Single scoop
ダブル ¥1,250
Double scoop
トリプル ¥1,800
Triple scoop
- 50. アンバーコート・デザート盛り合わせ ----- ¥2,950
Assorted dessert 小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk
- 51. フレッシュフルーツ盛り合わせ ----- ¥3,650
Assorted seasonal fresh fruits platter

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

* 2026年4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 April 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
おにぎり3種(ちりめんじゃこ・鮭・梅干し)
Rice balls (Baby Sardines, Salmon, and Pickled Plum) with miso soup and pickled vegetable | -----
小麦 / Wheat | ¥2,200 |
| 59. ★ 海老天重 (お味噌汁・香の物付) EBI-TENJU
Deep fried prawn on steamed rice with miso soup and pickled vegetable | -----
小麦・卵・えび / Wheat・Egg・Shrimp | ¥4,200 |
| 60. ★ ちらし寿司 (お吸い物付) CHIRASHI-SUSHI
Vinegared sushi rice topped with toppings with clear soup | -----
小麦・卵・えび・(かに) / Wheat・Egg・Shrimp・(Crab) | ¥5,800 |
| 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
SHOKADO BENTO-lunch box served with miso soup and pickled vegetable | -----
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 |
| 62. お漬物盛り合わせ
Assorted pickled vegetable | -----
小麦 / Wheat | ¥1,600 |
| 63. 煮物盛り合わせ
Assorted seasonal simmered dishes | -----
小麦・(卵)・(えび)・(かに) /
Wheat・(Egg)・(Shrimp)・(Crab) | ¥2,200 |
| 64. お造り盛り合わせ (本日の品 四種盛)
Assorted Sashimi | -----
小麦・(えび)・(かに) / Wheat・(Shrimp)・(Crab) | ¥6,500 |

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

★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4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 April 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&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4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 April 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 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 乳成分 / Milk
80.	カフェラッテ Café latte	¥1,500 乳成分 / Milk
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.	ダーズリン 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・クワイチゴの葉・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anna(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 乳成分 / Milk
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4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 April 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 一番搾り Kirin ICHIBAN-SHIBORI	¥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نز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.	カシス・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
111.	サントリー 響 ジャパニーズハーモニー Suntory HIBIKI Japanese Harmony	¥2,800
112.	シーバスリーガル ミズナラ 12年 Chivas Regal MIZUNARA 12y	¥1,700
113.	グレンモーレンジィ・オリジナル Glen Morangie Original	¥1,800
114.	ウッドフォード・リザーブ Woodford Reserve	¥1,900
115.	ジャックダニエル ブラック Jack Daniel's Black	¥1,500

* 2026年4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 April 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) ----- Pomme de eve (Calvados)	¥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.	金鷄正宗 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	¥18,000	¥28,500
128.	キュベ・ドン・ペリニヨン ----- Cuvée Dom Perignon		¥91,000

*2026年4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 April 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>		¥6,500
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>		¥12,500
131. アルザス・リースリング<フランス / アルザス> ----- Alsace Riesling <France / Alsace>	¥9,500	¥14,500
132. サンセール・ブラン<フランス / ロワール> ----- Sancerre Blanc <France / Loire>		¥23,500

■ 赤ワイン RED

	Half Bottle	Full Bottle
133. カベルネ・ソーヴィニヨン<チリ> ----- Cabernet Sauvignon <Chile>		¥6,500
134. 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
135. 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
136. ボージュレ・ヴィラージュ<フランス / ブルゴーニュ> ----- Beaujolais-Villages <France / Bourgogne>		¥13,000
137. キアンティ・クラッシコ<イタリア / トスカーナ> ----- Chianti Classico <Italy / Toscana>		¥17,000
138. バローロ<イタリア / ピエモンテ> ----- Barolo <Italy / Piemonte>		¥22,000
139. 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4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 April 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.