

# ご宿泊者様限定メニュー



**1F** カフェ&ダイニング *Amber Court*  
アンバーコート  
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)  
**ご宿泊者様限定ディナー**  
¥8,000 相当 ▶▶ **¥7,000**

- 海の幸のマリネ 彩り野菜サラダ仕立て
- 本日のスープ
- 季節の魚(50g)のポワレ  
アスパラガスと茸のソテー  
マデラ酒ソース
- 牛フィレ(50g)のグリエ  
ソース・ポルトレーズ
- パン
- デザート盛り合わせ
- 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・えび



**2F** 日本料理 *嵯峨野* <水曜日休>  
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:00)  
**ご宿泊者様限定 会席**  
¥10,000 相当 ▶▶ **¥9,000**

- 先 附 床節煮 冬瓜含め煮 ヤングコーン  
プチトマト 美味出汁ジュレ
- 椀 物 清汁仕立て 水無月玉子豆腐  
伊佐木焼霜酒蒸し 青味 柚子
- 造 里 本日の品二種盛り あしらい一式
- 箸 休 モロヘイヤ浸し 占地
- 焚 合 紫陽花饅頭 菊葉 生姜餡
- 焼 肴 本日の焼物 あしらい
- 留 肴 貝柱 はす芋 小芋 茗荷  
レモン酢ジュレ
- 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** 天ぷら割烹 *嵯峨野* <水曜日休>  
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:00)  
**ご宿泊者様限定 天ぷらコース**  
¥8,500 相当 ▶▶ **¥7,500**

- 先 附 本日の先附
- 造 里 おすすめの品二種盛り  
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・香の物付)  
/かき揚げ出汁茶漬(香の物付)
- 水 物

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・えび



**2F** 鉄板焼 *豊園* <木曜日休>  
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:00)  
**ご宿泊者様限定 源氏**  
¥17,000 相当 ▶▶ **¥16,000**

- シェフよりご挨拶の一皿
- 初夏の旬彩小皿盛り
- 本日のスープ
- アワビの鉄板焼き 澤井醤油の香り  
季節の野菜添え
- ～ステーキをお選びください～  
\*黒毛和牛A-4フィレ(80g)  
\*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
- ガーリックライス または御飯・お味噌汁・お漬物
- 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** 中国料理 *翡翠苑* <火曜日休>  
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:00)  
**ご宿泊者様限定 プリンセスディナー**  
¥8,000 相当 ▶▶ **¥7,000**

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- 海鮮ワンタン入りフカヒレスープ
- 鶏の唐揚げ 丹後・琴引の山椒塩添え
- 海老とカシューナッツの炒め
- 牛肉とピーマンの細切り炒め  
“松野醤油”金山寺味噌風味
- “京都ぼーく”のチャーシュー入り炒飯
- 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

**要予約**  
お部屋からは  
オペレーターがおつなぎします。

**期間**  
2026年6月1日(月)～6月30日(火)

※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。  
※写真はイメージです。  
※JAL クーポンがご利用いただけます。  
※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・そば・落花生)のみ表記しています。  
※One Harmony 会員の方は優待価格にてご利用いただけます。

日本で、世界で、上質なホスピタリティを  
奏でるメンバーシップ  
*One Harmony*  
**会員募集中**  
ご入会当日から特典を  
ご利用いただけます

入会金・年会費  
**無料!**

<会員特典の一例>  
館内レストラン・バー  
ご利用料金  
**10%OFF**  
※一部対象外メニュー  
もございます  
その他、  
ご宿泊特典 など

# Special menu for hotel guests



## 1F Café & Dining Amber Court

Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)

### Special Dinner for hotel guests ¥8,000 ▶▶ ¥7,000

- Marinated seafood and vegetables salad
- Today's potage
- Pan-fried seasonal fish, sautéed asparagus and mushrooms with Madeira wine sauce
- Grilled fillet of beef with red wine sauce
- Bread
- Assorted dessert
- Coffee or tea

8 major allergens/Wheat•Egg•Milk•(Shrimp)



## 2F Japanese restaurant Sagano

Japanese restaurant  
Sagano <Closed on Wed.>

### Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:00) Special menu for hotel guests Japanese course ¥10,000 ▶▶ ¥9,000

- Simmered tokobushi abalone and winter melon
- Clear Soup with egg tofu and Yakishimo Isaki sake-steamed
- Today's 2 sashimi
- Blanched molokhia greens in dashi
- AJISAI manju with warm ginger sauce
- Grilled fish of the day
- Scallop and Hasu-imo Finished with Lemon Vinegar Gelée
- Rice, Miso soup, Japanese pickles
- Dessert

8 major allergens/Wheat•Egg•(Milk)•Shrimp



## 2F Tempura Kappo Sagano

Tempura Kappo  
Sagano <Closed on Wed.>

### Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:00) Special menu for hotel guests Tempura course ¥8,500 ▶▶ ¥7,500

- Today's appetizer
- 2 assorted sashimi
- Tempura  
2 prawns, Conger eel, 3 seafoods  
6 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•Shrimp



## 2F Teppanyaki restaurant Hoen

Teppanyaki restaurant  
Hoen <Closed on Thu.>

### Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:00) Special menu for hotel guests GENJI ¥17,000 ▶▶ ¥16,000

- Small appetizer
- Appetizer
- Today's soup
- Abalone "Teppanyaki" with lemon butter soy sauce
- ~A choice of steak~  
\* Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef (80g)  
\* Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin (100g)
- Sautéed seasonal vegetables     Salad
- Garlic fried rice or rice, miso soup and pickled vegetables
- Dessert

8 major allergens/Wheat•Egg•Milk•(Shrimp)



## 2F Chinese restaurant Hisuien

Chinese restaurant  
Hisuien <Closed on Tue.>

### Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:00) Special menu for hotel guests Princess Dinner ¥8,000 ▶▶ ¥7,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin soup with seafood wonton
- Fried chicken with Japanese pepper flavor salt
- Stir-fried shrimp and cashew nut
- Sautéed beef and green pepper with "KINZANJI" miso sauce
- Fried rice with barbecue pork
- Assorted dessert

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

### Reservations required

Please call the operator from your room to make a reservation

### Period

2026. June 1 (Mon.) ~ June 30 (Tue.)

- ※The prices include service charge and tax.
- ※Menu items are subject to change due to market conditions.
- ※Food images for illustrative purposes only.
- ※JAL coupons can be used.
- ※We indicate on the menu 8 major allergens marked below (Wheat, Egg, Milk, Walnut, Shrimp, Crab, Buckwheat and Peanut)
- ※One Harmony Members at special rate of 10% off the regular prices.

### One Harmony Free Membership Program



Enjoy benefits exclusive to members on the day you join.  
**10% off at our Hotel Restaurant!**