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９品目を表示しております。
但し、特定原材料９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 9 allergens marked below（Wheat, Egg, Milk, Walnut, Shrimp, Crab, Buckwheat, Peanut, Cashew nut）.
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 9 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 venders or products which may be produced in an environment with other allergens. We kindly ask for your understanding.

hotel nikko princess kyoto

ご朝食 Breakfast

ご利用可能時間 7:00 ～ 11:30

アレルゲン特定原材料 9 品目 / 9 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11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 November 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.

ご朝食 Breakfast

ご利用可能時間 7:00 ～ 11:30

アレルゲン特定原材料 9 品目 / 9 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11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 November 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.

ご朝食 ア・ラ・カルト　Breakfast A La Carte

ご利用可能時間 7:00 ～ 11:30

アレルゲン特定原材料 9 品目 / 9 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 sausege
小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

15. 温野菜 ---------- ¥1,700
Steamed vegetables
乳成分 / 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11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 November 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９品目を表示しております。
但し、特定原材料９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 9 allergens marked below（Wheat, Egg, Milk, Walnut, Shrimp, Crab, Buckwheat, Peanut, Cashew nut）.
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 9 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 venders or products which may be produced in an environment with other allergens. We kindly ask for your understanding.

hotel nikko princess kyoto

ご昼食・ご夕食 ア・ラ・カルト　Lunch & Dinner A La Carte

ご利用可能時間 11:30 ～ 21:00

アレルゲン特定原材料 9 品目 / 9 major allergens

■ アペタイザー APPETIZER

16. 生ハム・トマト・モッツァレラチーズ サラダ添え ¥3,000
Prosciutto, tomato and mozzarella with salad
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 ¥3,000
Smoked salmon trout with onion slice, salad and lemon
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 ¥3,100
Fish Carpaccio with vegetables
小麦・卵 / Wheat・Egg

19. シェフおすすめオードブル盛り合わせ ¥3,400
Chef's assorted appetizers
アレルゲン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.

20. ★牛フィレ肉のたたき ポン酢醤油 ¥6,000
Roasted beef with "PONZU"
小麦 / Wheat

21. スモールサラダ ¥1,300
Small salad
小麦 / Wheat

22. コンビネーションサラダ ¥2,100
Combination salad
小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

23. シーフードサラダ ¥3,250
Seafood salad
アレルゲン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.

■ スープ SOUP

24. 本日のスープ(180cc) ¥1,700
Soup of the day
小麦・乳成分 / Wheat・Milk

25. コーンスープ(180cc) ¥1,700
Sweet corn soup
小麦・乳成分 / Wheat・Milk

■ ピザ PIZZA

26. ★ピザ ¥2,200
Pizza
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11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 November 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.

ご昼食・ご夕食 ア・ラ・カルト　Lunch & Dinner A La Carte

ご利用可能時間 11:30 ～ 21:00

アレルゲン特定原材料 9 品目 / 9 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 ¥2,450
Vegetables curry and rice
小麦・乳成分・落花生 / Wheat・Milk・Peanut

28 シーフードカレー ¥2,750
Seafood curry and rice
小麦・乳成分・えび・落花生 / Wheat・Milk・Shrimp・Peanut

29. ビーフカレー ¥3,000
Beef curry and rice
小麦・乳成分・落花生 / Wheat・Milk・Peanut

30. シーフードピラフ ¥2,450
Seafood pilaf
小麦・乳成分・えび /Wheat・Milk・Shrimp

31. ビーフピラフ ¥2,750
Beef pilaf
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) ¥3,000
OMURAISE-Japanese rice omelette with Lyonnais sauce or tomato ketchup
小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

33. ハヤシライス ¥3,000
Hashed beef and rice
小麦・乳成分 / Wheat・Milk

■ パスタ PASTA

34. ボロネーゼ(ミートソース) ¥2,700
Pasta alla Bolognese
小麦・乳成分 / Wheat・Milk

35. ★ ペスカトーレ(魚介類のトマトソース) ¥2,950
Pasta alla Pescatora
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11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 November 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 ア・ラ・カルト　Lunch & Dinner A La Carte

ご利用可能時間 11:30 ～ 21:00

アレルゲン特定原材料 9 品目 / 9 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
アレルゲン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 リヨネーズソース ¥4,050
100% pure Japanese beef Hamburg steak and fried egg with Lyonnaise sauce
小麦・卵・乳成分 / 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・卵・乳成分 / Wheat・Egg・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
アレルゲン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・カシューナッツ / Walnut・Peanut・Cashew nut

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
小麦・卵・乳成分 / Wheat・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
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 ¥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11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 November 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 11:30 ～ 21:00

アレルゲン特定原材料 9 品目 / 9 major allergens

52. ● シーフードセット　SEAFOOD　¥5,900

小麦・卵・乳成分・えび・（かに）/ Wheat・Egg・Milk・Shrimp・（Crab）

コーンスープ	Sweet corn soup
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
スモ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

小麦・卵・乳成分・えび / Wheat・Egg・Milk・Shrimp

コーンスープ	Sweet corn soup
海老フライ(3尾) タルタルソース & 檸檬	Deep-fried prawns with tartar sauce and lemon
温野菜	Steamed vegetable
スモールサラダ	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

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

コーンスープ	Sweet corn soup
丹波あじわいどり(150g)のグリエ ベーコンソテー / ブールコンポゼ	Grilled chicken (150g) with sautéed bacon and “Beurre compose”
温野菜	Steamed vegetable
スモールサラダ	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

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

コーンスープ	Sweet corn soup
ポークロース(100g)のソテー 粒マスタード / ジュー	Sautéed pork (100g) with mustard and jus
温野菜	Steamed vegetable
スモールサラダ	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

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

コーンスープ	Sweet corn soup
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	100% pure Japanese beef Hamburg steak (150g) with fried egg and Lyonnais sauce
温野菜	Steamed vegetable
スモールサラダ	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

小麦・卵・乳成分 / Wheat・Egg・Milk

コーンスープ	Sweet corn soup
牛フィレステーキ(100g) 赤ワインソース	Fillet of beef steak (100g) with red wine sauce
温野菜	Steamed vegetable
スモールサラダ	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11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 November 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

アレルゲン特定原材料 9 品目 /
9 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） 小麦 / Wheat
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
小麦・卵・えび / Wheat・Egg・Shrimp

60. ★ ちらし寿司（お吸い物付）CHIRASHI-SUSHI ¥5,800
Vinegared sushi rice topped with toppings with clear soup
小麦・卵・えび・（かに） / Wheat・Egg・Shrimp・（Crab）

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
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）

62. お漬物盛り合わせ ¥1,600
Assorted pickled vegetable
小麦 / Wheat

63. 煮物盛り合わせ ¥2,200
Assorted seasonal simmered dishes
小麦・（卵）・（えび）・（かに） /
Wheat・（Egg）・（Shrimp）・（Crab）

64. お造里盛り合わせ（本日の品 四種盛） ¥6,500
Assorted Sashimi
小麦・（えび）・（かに） / Wheat・（Shrimp）・（Crab）

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

アレルゲン特定原材料 9 品目 /
9 major allergens

■ 中国料理 CHINESE

65. ★ 三種冷菜盛り合わせ ¥4,200
Cold appetizer platter
小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生・（カシューナッツ） /
Wheat・Egg・Milk・Shrimp・Crab・Peanut・（Cashew nut）

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）
小麦・卵・乳成分・えび・（カシューナッツ） /
Wheat・Egg・Milk・Shrimp・（Cashew nut）

67. ★ 海老のチリソース煮込み（6尾） ¥3,700
Braised prawns in chilli sauce（6 pieces）
小麦・卵・えび・（カシューナッツ） /
Wheat・Egg・Shrimp・（Cashew nut）

68. ★ 鶏の唐揚げ（5個） ¥2,600
Deep-fried seasoned chicken（5 pieces）
小麦・卵・（カシューナッツ） /
Wheat・Egg・（Cashew nut）

69. 酢豚 ¥2,900
Sautéed pork with sweet and sour sauce
小麦・卵・乳成分・（カシューナッツ） /
Wheat・Egg・Milk・（Cashew nut）

70. 五目炒飯 ¥2,300
Fried rice with chop suey
小麦・卵・乳成分・えび・（カシューナッツ） /
Wheat・Egg・Milk・Shrimp・（Cashew nut）

71. シューマイ（4個） ¥1,700
Shao-mai dumplings（4 pieces）
小麦・卵・えび / Wheat・Egg・Shrimp

72. 春巻（3本） ¥1,700
Spring rolls（3 pieces）
小麦・（カシューナッツ） / Wheat・（Cashew nut）

73. 杏仁豆腐 ¥1,450
Almond jelly
乳成分 / 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11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 November 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.

料理長おすすめ　Chef's recommendations

アレルゲン特定原材料 9 品目 /
9 major allergens

● 日本料理「嵯峨野」　料理長　橋本 高明

Japanese restaurant "SAGANO"　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」　料理長　三ケ山 隆雄

Chinese restaurant "HISUIEN"　Chef / Takao Mikayama

ご利用可能時間　11:30 ～ 14:30 ／ 17: 00 ～ 20:30

75. 黒酢酢豚（6個）　¥3,000
Sautéed sweet and sour pork with black vinegar (6 pieces)
小麦・卵・乳成分・（カシューナッツ）/ Wheat・Egg・Milk・(Cashew nut)

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」　料理長　西村　誠介

Café "Amber Court"　Chef / Seisuke Nishimura

ご利用可能時間　11:30 ～ 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11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 November 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.

お飲物 Beverages

ご利用可能時間 7:00 ～ 21:00

アレルゲン特定原材料 9 品目 / 9 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） ¥1,500
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・ラズベリーチップ・オレンジの皮・バラの花びら） ¥1,500
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. アクアパンナ（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11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 November 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.

お飲物 Beverages

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 ---------- ¥1,600
Kirin ICHIBAN-SHIBORI

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ト ---------- ¥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 グリーンズフリー ---------- ¥1,350
Krin 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. シャーリーテンプル ---------- ¥1,300
Shirley Temple

110. オレンジ・フラワー・クーラー ---------- ¥1,300
Orange Flower Cooler

■ ウィスキー 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11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 November 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.

お飲物 Beverages

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.	金鵄正宗 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11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 November 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.

お飲物 Beverages

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>		¥12,500
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.	ボージョレ・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11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 November 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.