

OPEN } Barista. Bar. Bistro.

SET MEAL

京の都もち豚の生姜焼き御膳 ¥2,400

ふっくら焼き上げた京都産のもち豚を香り高い生姜のタレで絡めた一皿。ご飯、京都仕込みの田舎味噌汁、お漬物3種、玉ねぎソテー、千切りキャベツ付き。

キムチ追加 +¥200

丹波鶏ももの照り焼きチキン御膳 ¥2,400

上質な肉質と歯ごたえのある丹波鶏に山椒風味を添えて。ご飯、京都仕込みの田舎味噌汁、お漬物3種、水菜サラダ付き。

鮭の西京焼き御膳 ¥2,400

京都の甘い白味噌に漬け込んだサーモンを焼いた伝統的な逸品。ご飯、京都仕込みの田舎味噌汁、お漬物3種、京のおぼんざい付き。

生麩の田楽と生湯葉のお造り御膳 ¥2,400

もっちりとやわらか食感の生麩の田楽と、なめらかで繊細かつ大豆の上品な風味の生湯葉の取り合わせたベジタリアンの方にもお勧めのお食事。ご飯、昆布だしの精進白味噌汁、お漬物3種付き。

APPETIZER

季節のスープ ¥850

旬の素材を使った季節のスープ。内容は日替わりです。

シグネチャーシーザーサラダ L¥2,000 S¥1,200

ロメインレタスにホテルのロゴを連想させる2本の木を表現したブロッコリー、パルメザンチーズ、クリスピーベーコン、クルトン、そして濃厚なポーチドエッグを乗せたサラダに野菜の旨みを引き立てるシーザードレッシングをかけて。

丹波鶏スライス追加+¥450

LUNCH 11:30-14:30 (L.O. 14:00) DINNER 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

※全て国産米を使用しています。食物アレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。表示している料金は税金・サービス料13%が含まれています。内容は仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

京都ガーデンサラダ ¥950

ミックスグリーンに厳選した京野菜のグリルと旬のフルーツをちりばめ、エディブルフラワーで飾ることで庭園をイメージしたサラダ。自家製キャロットドレッシングで和えて。

SANDWICH&BURGER

丹波鶏のクラブサンドイッチ ¥2,200

低温で丁寧に仕上げた丹波鶏のグリルとベーコン、タマゴサラダ、レタス、トマトを挟んだボリュームのあるサンドイッチ。ミニサラダとハーブフレンチフライを添えて。

ビーフバーガー ¥2,600

風味豊かなブリオッシュバンズにビーフ100%のパティとキャラメリゼオニオン、レタス、トマト、マスタードマヨネーズを挟んだジューシーなハンバーガー。ミニサラダとハーブフレンチフライを添えて。
チェダーチーズまたはベーコン追加 +¥350
スイートポテトフライに変更 +¥400

豆腐とキノコのベジタリアンバーガー ¥2,500

動物性食材を使わず4種のキノコと豆腐にお米を合わせて作ったパティとレタス、トマト、そして日本ならではのテリヤキソースで仕上げたヘルシーな軽食。ミニサラダとハーブフレンチフライを添えて。
スイートポテトフライに変更+¥400

PASTA

シェフ特製本日のパスタ ¥2,000~

経験を積んだシェフ特製のパスタ。内容は日替わりです。

STEAK

オーストラリア・アンガスビーフのサーロインステーキ ¥5,600

150日以上飼育した高品質な穀物牛170gを使用したこだわりのステーキを京野菜のローストに赤ワインソースを添えて。ギリシャ風マッシュポテトと一緒にどうぞ。

京都産和牛のA4リブアイステーキ ポン酢添え ¥9,500

口どけが良くあっさりした脂肪分を持つ味わいが特徴の京都市育ちの和牛を使用。ギリシャ風マッシュポテトと一緒にどうぞ。

DESSERT

ベイクドチーズケーキ セレクトジェラート添え ¥950

苺またはバニラのジェラートのどちらかお選びいただけます。ブルーベリーコンポートと一緒に。

宇治抹茶しふおんケーキ お濃茶ジェラート添え ¥1,000

老舗茶房から仕入れたふんわりとした触感のシフォンケーキと抹茶のほろ苦さ、トッピングのあんこの甘さとホイップクリームの濃厚さが絶妙な相性の一品。

フルーツプレート ¥1,400

6種類以上の厳選された旬のフルーツの盛り合わせ。

ジェラートまたはシャーベット ¥600

チョコレート、バニラ、ストロベリージェラートまたはマンゴーシャーベットから選んでいただけます。

特濃宇治抹茶ジェラート+¥200



SET MEAL

Kyoto Ginger Pork Set Meal ¥2,400

Indulge in a plate of tender Kyoto-raised pork, grilled to perfection and coated in fragrant ginger sauce. Served with rice, rustic miso soup prepared in Kyoto style, three types of local pickles, sautéed onions, and shredded cabbage on the side.

Add Kimchi +¥200

Tamba Chicken Teriyaki Set Meal ¥2,400

Savor the premium texture and flavor of local Tamba chicken, complemented with a hint of sansho pepper flavor. Served with rice, rustic miso soup prepared in Kyoto style, three types of local pickles, and a side of watercress salad.

Grilled Miso Salmon Set Meal ¥2,400

Indulge in this traditional Kyoto delicacy featuring Atlantic salmon marinated in the local white miso. Grilled to perfection and served with rice, rustic miso soup prepared in Kyoto style, three types of local pickles, and Kyoto-style obanzai.

Nama-fu and Fresh Yuba Set Meal ¥2,400

Chef's recommended meal for vegetarians, featuring the delightful combination of tender steamed wheat gluten (nama-fu) with smooth and delicate fresh yuba, both offering elegant flavors. Served with rice, a vegetarian miso soup made with kombu dashi, and three types of local pickles.

APPETIZER

Seasonal Soup ¥850

A seasonal soup made with fresh ingredients. Please inquire with our staff for details regarding the content.

Signature Caesar Salad L¥2,000/S¥1,200

A salad featuring romaine lettuce, Parmesan cheese, crispy bacon, croutons and a poached egg. All topped with a Caesar dressing complementing the natural flavor of the vegetables.

Add slices of grilled local Tamba chicken +¥450

LUNCH 11:30-14:30 (L.O. 14:00) DINNER 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

*Rice product of Japan. Prices inclusive of taxes and 13% service charge. If you have any allergies, please inform our staff. Menu items are subject to change based on availability.

Kyoto Garden Salad ¥950

A salad inspired by the gardens of Kyoto, featuring a mix of salad greens adorned with carefully selected grilled Kyoto vegetables and seasonal fruits, garnished with edible flowers. Tossed with our homemade carrot dressing.

SANDWICH&BURGER

Tamba Chicken Club Sandwich ¥2,200

A hearty sandwich with grilled Tamba chicken, bacon, egg salad, lettuce and tomato. Served with a side of salad and a portion of our crispy herb fries.

Beef Burger ¥2,600

A juice burger served on flavorful brioche buns, featuring a 100% beef patty, caramelized onions, lettuce, tomato and mustard mayonnaise. Served with a side of salad and a portion of our crispy herb fries.

Add cheddar cheese or bacon +¥350
Change fries to sweet potato wedges +¥400

Tofu and Mushroom Vegetarian Burger ¥2,500

A healthy burger featuring a patty made from a blend of four types of mushrooms, tofu, and rice, topped with Japanese-style teriyaki sauce.

Change fries to sweet potato wedges +¥400

PASTA

Chef's Pasta ¥2,000~

Enjoy our chef's special pasta! Please inquire with our staff for details regarding the content.

STEAK

Australian Angus Beef Sirloin Steak ¥5,600

Indulge in our sirloin steak featuring 170g of high-quality grain-fed beef. Served with roasted vegetables and Greek-style mashed potatoes, accompanied by a red wine sauce.

Kyoto Wagyu A4 Rib-Eye Steak ¥9,500

Indulge in the delicately marbled flavor of Kyoto-raised Wagyu beef. Served with roasted Kyoto vegetables and Greek-style mashed potatoes, accompanied by a ponzu sauce.

DESSERT

Baked Cheesecake with Gelato ¥950

Choose between strawberry or vanilla gelato to accompany your cheesecake. Served with blueberry compote.

Uji Matcha Chiffon Cake with Matcha Gelato ¥1,000

Indulge in the delicate texture of chiffon cake from a renowned Kyoto tea house, perfectly complemented by the bittersweet matcha, the sweetness of red bean paste, and the richness of whipped cream. Served with a side of matcha gelato.

Fruits Platter ¥1,400

A selection of six or more seasonal fruit.

Gelato or Sorbet ¥600

Choose from chocolate, vanilla, strawberry gelato, or mango sorbet.

Upgrade to Extra Rich Uji Matcha Gelato for +¥200