

OPEN } Barista. Bar. Bistro.

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。

丹波地鶏スライス追加+¥450

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

TEATIME 14:30-17:30 (L.O. 17:00)

※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。

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

TEATIME OFFERING

オーストラリアンスコーン ¥1,300

ふわふわとした触感が特徴的なスコーン。2種類のフルーツジャムとホイップクリームだけでなく、好きなお飲み物(アールグレイ、ダーズリン、イングリッシュブレックファースト、マンゴー&ストロベリーセイロン、またはカモミール)が含まれた豪華な内容です。
煎茶、玉露、かぶせ茶、玄米茶、ほうじ茶へ変更+¥500

和菓子と京都老舗の日本茶セット ¥1,500

焙じ茶、玄米茶、かぶせ茶、宇治煎茶または宇治玉露に日替わりのお茶菓子を添えて。茶葉の「ジャンピング」が起こりやすく、お好みの濃さで抽出可能なティードリッパーで提供する宇治の味をどうぞ。

BINGSU

マンゴーピンスかき氷 ¥6,000

大きくカットした新鮮なマンゴーを大量に使用した贅沢な一品。添えられたマンゴーシロップ、コンデンスミルクと餡子は、果肉がぎゅっと詰まったマンゴー本来の甘みを一層高めます。

抹茶ピンスかき氷 ¥6,000

1860年(萬延元年)に創業した「辻利兵衛本店」の挽き立て抹茶を使用したカスタードを氷全体に。和素材だけでなく、濃厚な抹茶アイスクリームや抹茶シロップなど様々なトッピングとご一緒にどうぞ。

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ご一緒に。

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



TEATIME 14:30-17:30 (L.O. 17:00)

*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.

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

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

TEATIME OFFERING

Australian Fluffy Scones ¥1,300

Served with preserves, whipped cream and a pot of tea: choice of English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Mango & Strawberry Ceylon or Chamomile.

Change to Sencha, Gyokuro, Kabusecha, Genmaicha or Houjicha +¥500

Local Tea with Sweets ¥1,500

Choice of Hojicha, Genmaicha, Kabuse-Cha, Uji Sencha, or Uji Gyokuro. Served with a tea dripper that allows maximum jumping of tea leaves and lets you control the timing of extraction.

BINGSU

Mango Bingsu ¥6,000

A luxurious dish that uses a large amount of fresh mango cut into large pieces. The mango syrup, condensed milk, and bean paste served with the mango further enhance the original sweetness of the fruit.

Matcha Bingsu ¥6,000

Custard made from freshly ground matcha from "Tsuji Riberi Honten", which was founded in 1860 (the first year of Man-nobu), is used throughout the shaved ice. Please enjoy it with various toppings.

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 +¥200