



**OPEN** } Barista.  
Bar.  
Bistro.

# ALL - DAY

11:30~22:00 (L.O. 21:30)

## APPETIZER

Seasonal Soup ¥850

季節のスープ

A seasonal soup made with fresh ingredients  
旬の素材を使った季節のスープ。

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

シグネチャーシーザーサラダ

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

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。

Add slices of grilled local tamba chicken + ¥450

丹波鶏スライス追加 + ¥450

Kyoto Garden Salad ¥950

京都ガーデンサラダ

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

ミックスグリーンに厳選した京都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。

## SANDWICHES & BURGERS

Tamba Chicken Club Sandwich ¥2,200

丹波鶏のクラブサンドイッチ

A hearty sandwich with grilled Tamba chicken,  
bacon, egg salad, lettuce and tomato

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。

Beef Burger ¥2,600

ビーフバーガー

A juicy burger served on flavorful brioche buns,  
featuring a 100% beef patty, caramelized onions,  
lettuce, tomato and mustard mayonnaise

風味豊かなブリオッシュバンズにビーフ100%のパティと餡色玉ねぎ、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一品。

Add cheddar cheese or bacon + ¥350

チェダーチーズまたはベーコン追加 + ¥350

Tofu and Mushroom Vegetarian Burger ¥2,500

豆腐とキノコのベジタリアンバーガー

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

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野  
菜にテリヤキソースを使ったヘルシーな軽食。

\*\*\* Sandwich and burgers are served with a side of salad and  
a portion of our crispy herb fries \*\*\*

\*\*\* サンドイッチとハンバーガーはサラダとハーブフレンチフライ付き。\*\*\*

Change fries to sweet potato wedges + ¥400

スイートポテトフライに変更 + ¥400

## PASTA

Chef's Pasta ¥2,000 ~

シェフ特製日本のパスタ

Enjoy our chef's special daily pasta

経験を積んだシェフ特製の日替わりパスタ。

## STEAK

Australian Angus Beef Sirloin Steak ¥5,600

オーストラリア・アンガスビーフのサーロインステーキ

Indulge in our juicy sirloin steak featuring 170g  
of high-quality grain-fed beef. Served with roasted  
vegetables and Greek-style mashed potatoes

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。

Kyoto Wagyu A4 Ribeye Steak ¥9,500

「京の肉」のA4リブアイステーキ ポン酢添え

Indulge in the tender and delicately marbled  
flavor of Kyoto-raised Wagyu beef. Served with  
roasted vegetables and Greek-style mashed potatoes

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育ちの和牛ス  
テーキ。

ポン酢ソースは野菜のローストとギリシャ風マッシュポテトにも良く合  
います。



Prices inclusive of taxes and service charge  
Menu items are subject to change based on availability

表示価格は税金とサービス料を含みます。  
内容は仕入れ状況により変わる場合があります。



# ALL - DAY

11:30~22:00 (L.O. 21:30)

## DESSERT

### Baked Cheesecake with Gelato ¥950

ベイクドチーズケーキ セレクトジェラート添え  
Choose between strawberry or vanilla gelato to accompany your cheesecake. Served with blueberry compote  
苺またはバニラ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共に。

### Uji Matcha Chiffon Cake with Matcha Gelato ¥1,000

宇治抹茶しふおんケーキ お濃茶ジェラート添え  
Indulge in the delicate texture of chiffon cake sourced from a renowned Kyoto tea house, perfectly complemented by the bittersweet matcha, the sweet red bean paste, and the richness of whipped cream  
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。

### Fruit Platter ¥1,400

フルーツプレート  
A selection of six or more fruits  
6種類以上の厳選されたフルーツの盛り合わせ。

### Gelato or Sorbet ¥600

ジェラートまたはシャーベット  
Choose from chocolate, vanilla, strawberry gelato, or mango sorbet  
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どうぞ。

Upgrade to Extra Rich Uji Matcha Gelato + ¥200  
特濃宇治抹茶ジェラートに変更 + ¥200



## TEATIME OFFERING

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

### Australian Fluffy Scones ¥1,300

オーストラリアンスコーン  
Served with preserves, whipped cream, and a choice of tea: English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Mango & Strawberry Ceylon or Chamomile  
2種のジャムとホイップクリーム、ドリンク付き。  
イングリッシュブレックファースト、ダーズリン、アールグレイ、マンゴー&ストロベリーセイロン、またはカモミールからお選びください。

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

煎茶、玉露、かぶせ茶、玄米茶、ほうじ茶に変更 + ¥500

### Kyoto Tea with Sweets ¥1,500

和菓子と京都老舗の日本茶セット  
Choice of tea: Hojicha, Genmaicha, Kabuse-Cha, Uji Sencha, or Uji Gyokuro.  
セットドリンクを焙じ茶、玄米茶、かぶせ茶、宇治煎茶または宇治玉露からお選びください。



# LUNCH & DINNER

11:30-14:30 (L.O. 14:00) / 17:30~22:00 (L.O. 21:30)

## SET MEAL

### Kyoto Ginger Pork Donburi ¥2,400

京の都もち豚の生姜焼きどんぶり仕立て

**Indulge in a bowl of tender Kyoto-raised pork, grilled to perfection and coated in ginger sauce. Served over rice, with miso soup prepared in Kyoto style, three types of local pickles, sautéed onions, and shredded cabbage**

ふっくら焼き上げた京都産のもち豚を香り高い生姜焼きのタレで絡めてどんぶりに。

京都仕込みの田舎味噌汁、お漬物3種、千切りキャベツのサラダ付き。

**+Add Kimchi + ¥200**

キムチ追加 + ¥200

### Grilled Miso Salmon Set Meal ¥2,400

鮭の西京焼き御膳

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

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、京のおばんざい付き。



### Tamba Chicken Teriyaki Set Meal ¥2,400

丹波鶏ももの照り焼きチキン御膳

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

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。

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

生麩の田楽と生湯葉のお造り御膳

**Chef's recommended meal for vegetarians, featuring the delightful combination of tender steamed wheat gluten (nama-fu) with smooth yuba. Served with rice, a vegetarian miso soup, and three types of local pickles**

もっちりとした生麩の田楽と、なめらかで繊細かつ大豆の上品な風味の生湯葉を合わせたベジタリアンの方にお勧めのお食事。

ご飯、昆布だしの精進白味噌汁、お漬物3種付き。