

ご利用期間
2024年
7月1日(月)～
7月31日(水)

ご宿泊者様おすすめメニュー

要予約
お部屋からは
オペレーターが
おつなぎします。

その他、多数メニューをご用意しております。



夜ランチ

- アミューズ・ブーシュ
- 本日のオードブル盛り合わせ 季節の京都産野菜を添えて
- 本日のポタージュ
- ～メインディッシュをお選びください～
 - *魚(50g)のコンフィ 南仏ハーブの香り ラタトゥイユ添え
 - *魚(30g)と帆立貝(1ヶ)のクルスティヤン サフランソース
 - *丹波あじわいどり(60g)のグリエ 茄子とトマトのヴィネグレット
 - *牛サーロイン(50g)のパネ シェフおすすめのソース
- パン ○デザート ○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・くるみ・えび・落花生

ステーキディナー

- 海の幸と彩り野菜のサラダ トマトのジュレ
- 本日のポタージュ
- ～メインディッシュをお選びください～
 - 京都産野菜を取り入れた一皿
 - *牛サーロイン(150g)のステーキ レフォールが香るコンソメソース
 - *牛フィレ(150g)のステーキ 赤ワインソース【+¥1,000(税・サ込)】
 - ～魚介類をご希望のお客様は下記内容に変更いたします～
 - *カナダ産オマール海老(1/2尾)と旬の魚(50g)のポワレ アメリケーヌソース【+¥500(税・サ込)】
- パン または ライス ○小さなデザート ○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



ご宿泊者様限定メニュー 源氏(げんじ)

- ご挨拶の一皿 ○前菜
- アワビの鉄板焼き “半兵衛麩”の生麩添え
- ～ステーキをお選びください～
 - *黒毛和牛A-4フィレ(70g)
 - *黒毛和牛A-4サーロイン(90g)
- 京の地野菜と季節野菜の鉄板焼き ○彩りサラダ
- 御飯・味噌汁・お漬物・ちりめん山椒 ○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)

フレンチスタイル鉄板焼き特別ディナーコース ボヌール

- ご挨拶の一皿
- サーモンのマリネと海老のルーレ マイクロリーフの飾り
- 鱧のフリテュール 雲丹と鰹だしのナーージュ仕立て
- アワビの鉄板焼き ブルギニオンバターとともに
- カナダ産オマール海老の鉄板焼き 黒トリュフ香るアメリケーヌソース
- ～ステーキをお選びください～
 - 黒毛和牛A-4フィレ(80g) または 黒毛和牛A-4サーロイン(100g)
- 京の地野菜と季節野菜の鉄板焼き ○彩りサラダ
- 御飯・味噌汁・お漬物・ちりめん山椒 ○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



ご宿泊者様限定メニュー 天ぷらコース

- 先 附 本日の先附
- 造 里 おすすめの品 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
または かき揚げ出汁茶漬 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

ご宿泊者様限定メニュー 宿泊限定会席

- 先 附 魚素麺 蓴菜 半熟玉子 おくら 美味出汁 柚子
- 椀 物 清汁仕立て 海老真蒸 あおさ海苔 他
- 造 里 本日の品二種盛り
- 箸 休 つるむらさき浸し 椎茸
- 焚 合 穴子巻織 賀茂なす 糸瓜 新生姜 青味
- 焼 肴 本日の焼物 あしらい
- 留 肴 床節みぞれ和え 白芋茎 胡瓜 茗荷 土佐酢
- 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



ご宿泊者様限定メニュー プリンセスディナー

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- 京都産“村田農園”のパールコーンとフカヒレスープ
- 海老と烏賊の“琴引の塩糎”炒め
- 牛肉と京丹後産大黒本しめじの京丹後産黒ニンニクソース炒め
- 京都の台所 錦“打田漬物”のしば漬けと
“京都ぼーく”のチャーシュー炒飯
- 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

開業20周年記念ディナーコース

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- キタムラサキウニとフカヒレの姿煮込み
- 北京ダック
- 伊勢海老のXO醬炒め ～受け継がれる逸品～
- 国産牛ロース肉と夏野菜の茸ソース
- 蟹肉とレタスの炒飯 または あっさり冷やし坦々麺
- スペシャルデザート

アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生

※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。

2024.
July.1 (Mon.)~
July.31 (Wed.)

Recommended menu for hotel guests

We have a variety of menus available.

Reservations required

Please call the operator
from your room to
make a reservation

1F Café & Dining Amber Court

Lunch /11:00 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.21:00)
※Course L.O.20:30

Dinner set ¥4,800

- Small appetizer
- Today's assorted appetizer with seasonal vegetables
- Today's potage
- ~A choice of main dish~
 - * Fish confit herb flavor with ratatouille
 - * Fish and scallop crispy with saffron sauce
 - * Grilled chicken with eggplant and tomato sauce
 - * Sirloin "Pané" chef's style
- Bread ○ Dessert ○ Coffee or tea

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

Steak dinner ¥6,300

- Seafood and vegetables salad with tomato jelly
- Today's potage
- ~A choice of main dish~ and Kyoto local vegetables
 - * Sirloin steak (150g) with horseradish and consommé sauce
 - * Fillet of beef steak (150g) with red wine sauce [+¥1,000]
- ~A change of seafood menu~
 - * Pan-fried Canadian lobster (1/2) and fish (50g) with Américaine sauce [+¥500]
- Bread or rice ○ Small dessert ○ Coffee or tea

8 major allergens/ Wheat • Egg • Milk • Shrimp

2F Teppanyaki restaurant Hoen

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
Closed on Thu.

Special menu for hotel guests Genji ¥16,000

- Small appetizer ○ Appetizer
- Abalone "Teppanyaki"
- ~A choice of steak~
 - * Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef steak (70 g)
 - * Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin steak (90 g)
- Sautéed seasonal vegetables ○ Salad
- Rice, miso soup, pickled vegetables and dried baby sardines with Japanese pepper
- Dessert

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

Special French-style teppanyaki dinner course Bonheur ¥23,000

- Small appetizer
- Salmon mariné and shrimp roulé with vinaigrette sauce
- Pike conger friture with sea urchin
- Abalone "Teppanyaki" with "bourguignon" butter
- Canadian lobster "Teppanyaki" with truffle
- ~A choice of steak~
 - * Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef steak (80g)
 - * Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin steak (100 g)
- Sautéed seasonal vegetables ○ Salad
- Rice, miso soup, pickled vegetables and dried baby sardines with Japanese pepper
- Dessert

8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • Shrimp

2F Japanese and tempura restaurant Sagano

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
Closed on Wed. (Open on 17 July)

Special menu for hotel guests Tempura course ¥7,500

- Today's appetizer
- Chef's recommended sashimi
- Tempura 2 prawns, Conger eel, 3 seafoods, 6 Kyoto local 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) • (Walnut) • Shrimp

Special menu for hotel guests Japanese course ¥9,000

- Seasonal appetizer
- Clear soup with shrimps dumpling
- 2 assorted sashimi
- Small dish of boiled seasoned vegetables
 - Simmered conger eel and vegetable
 - Grilled today's fish
 - Vinegar tokobushi (small abalone) with grated radish
 - Rice, Miso soup, Japanese pickles
- Dessert

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

2F Chinese restaurant Hisuien

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
Closed on Tue. and 10 July (Wed.)

Special menu for hotel guests Princess dinner ¥8,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin and corn soup
- Sautéed shrimp and cuttlefish with salted rice malt sauce
- Sautéed beef and "DAIKOKUHON-SHIMEJI" mushroom with black garlic sauce
- Fried rice with cucumber pickles and roasted "KYOTO PORK"
- Assorted dessert

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

20th anniversary dinner course ¥20,000

- Assorted appetizer
- Braised shark's fin with sea urchin
- Roasted duck skin Beijing style
- Sautéed spiny lobster with XO sauce
- Sautéed Japanese fillet of beef and summer vegetables with mushroom sauce
- Fried rice with crab meat and lettuce or Noodles with spicy sauce
- Assorted dessert

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

※The prices include service charge and tax. ※Menu items are subject to change due to market conditions.