

ご利用期間
2024年
12月1日(日)~
12月31日(火)
ランチタイムまで

ご宿泊者様おすすめメニュー

その他、多数メニューをご用意しております。

要予約
お部屋からは
オペレーターが
おつなぎします。

1F カフェ&ダイニング
Amber Court
アンバーコート
ランチ /11:00 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.21:00)
※コース料理 L.O.20:30
※12月11、13、24、25日のディナーを除く

プリンセスディナー ¥6,000~
~自由に組み合わせてアレンジ プリフィクスディナー~

- アミューズ・ブーシュ
- 前菜をお選びください
*海の幸のマリネ 彩り野菜のサラダ
*パテ・ド・カンパーニュ 赤玉ねぎのグレック
*紅ずわい蟹とスモークサーモントラウトのセルクル仕立て サフランソース【+¥500】
- スープをお選びください
*本日のスープ
*サツマイモのポタージュ フォアグラのクルトン【+¥500】
- 魚料理をお選びください
*季節の魚(50g)のポワレ 京都産季節野菜のクーリー
*海の幸のナージュ 季節野菜とともに
*カナダ産オマール海老(1/2尾)と魚(30g)のリゾット クレーム・ド・オマール【+¥2,000】
- 肉料理をお選びください
*牛サーロイン(50g)ステーキ シェフおすすめのソース
*近江鴨(60g)のロティ 小蕪とパンチェッタのプレゼ添え
*仔牛(60g)と茸のフリカッセ ジャガイモのガレット【+¥1,000】
*牛フィレ(50g)とフォアグラ(30g)のロッシェニ風 トリュフソース【+¥2,000】
- パン
- デザートをお選びください
*本日のデザート盛り合わせ
*フォンダン・オ・ショコラ バニラアイスクリーム添え【+¥500】
- 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・かに

2F 日本料理・天ぷら割烹
嗟峨野
ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
定休日:毎週水曜日<12月25日は営業>
臨時休業:12月17日~19日

ご宿泊者様限定メニュー 天ぷらカウンターへのご案内となります
天ぷらコース ¥7,500

- 先附 本日の先附
- 造り おすすめの品二種盛り 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・(くるみ)・えび・(かに)

ご宿泊者様限定メニュー テーブル席へのご案内となります
宿泊限定会席 ¥9,000

- 【献立例】○先附 柚子豆腐 焼穴子 青味 ラディッシュ 美味出汁
- 椀物 清汁仕立て 鱈 聖護院だいこん 金時にんじん 他
- 造り 本日の品二種盛り あしらい一式
- 箸休 九条ねぎぬた和え 油揚げ
- 蒸物 南禅寺蒸し 焼雲子 百合根 銀杏 榎茸 青味 他
- 焼肴 本日の焼物 あしらい
- 留肴 えびいも 海老 粟麩 舞茸 青味 生姜餡
- 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)・(くるみ)・えび・かに

2F 鉄板焼
豊園
Teppanyaki HOEN
ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
定休日:毎週木曜日
※12月24、25日のディナーを除く

ご宿泊者様限定メニュー
源氏(げんじ) ¥16,000

- ご挨拶の一皿 ○前菜
- アワビの鉄板焼き 京都“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)
- 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)

開業20周年記念特別コース
古都(こと) ¥23,000

- ご挨拶の一皿 ○前菜
- 雲丹の山芋焼き 大葉の香り 若布塩とともに
- アワビの鉄板焼き 唐墨添え
- カナダ産オマール海老の朴葉焼き
- ~ステーキをお選びください~
黒毛和牛A-4フィレ(90g) または 黒毛和牛A-4サーロイン(110g)
- 晩秋から初冬の季節野菜の鉄板焼き ○彩りサラダ
- 御飯・お味噌汁・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

2F 中国料理
翡翠苑
ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
定休日:毎週火曜日<12月24、31日は営業>

ご宿泊者様限定メニュー
プリンセスディナー ¥8,000

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- 蟹肉と生姜のフカヒレスープ
- 点心二種盛り合わせ
- 海老と烏賊の“琴引きの塩糍”炒め
- 牛肉と野菜の細切りオイスターソース炒め
- 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 ¥20,000

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- ヨシキリザメのフカヒレ姿煮込み
- 北京ダック
- 活けアワビと季節野菜のあつさり塩炒め
- 鹿児島県産黒毛和牛ときのこの麻辣煮込み
- 干し貝柱入り五目炒飯
- 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

※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.
Dec.1 (Sun.)~
Dec.31 (Tue.)
Until lunchtime

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

*Except for dinner on 11, 13, 24 and 25 Dec.

Princess dinner ~prix fixe dinner~

¥6,000~

- Small appetizer
- A choice of appetizer
 - * Marinated seafood with vegetables salad
 - * "Pâté de campagne" style terrine with red onion grecque
 - * Red snow crab and smoked salmon trout "Cercle" style with saffron sauce [+¥500]
- A choice of soup
 - * Today's soup
 - * Sweet potato potage with foie gras crouton [+¥500]
- A choice of fish cuisine
 - * Pan-fried seasonal fish with vegetables sauce
 - * Seafood "Nage" style with seasonal vegetables
 - * Canadian lobster and seasonal fish risotto with "Crème de homard" sauce [+¥2,000]
- A choice of meat dish
 - * Sirloin steak chef's style
 - * Roasted "Omi" duck with stewed turnip and pancetta
 - * Veal and mushroom s fricassé with potato galette [+¥1,000]
 - * Fillet of beef and foie gras "Rossini" style with truffle sauce [+¥2,000]
- Bread
- A choice of dessert
 - * Assorted dessert
 - * Chocolate fondant with vanilla ice cream [+¥500]
- Coffee or tea

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

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.

*Except for dinner on 24 and 25 Dec.

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)

20th anniversary special course

Koto

¥23,000

- Small appetizer ○ Appetizer
- Yam potato "Teppanyaki" with sea urchin
- Abalone "Teppanyaki" with bottargo
- Canadian lobster "Teppanyaki" in "HOBA" leaf
- ~A choice of steak~
 - * Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef steak (90g)
 - * Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin steak (110 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 25 Dec.>
Temporary closure: 17-19 Dec.

Special menu for hotel guests

Tempura course

¥7,500

- Today's appetizer
- 2 assorted 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•(Crab)

Special menu for hotel guests

Japanese course

¥9,000

- Seasonal appetizer
- Clear soup with Spanish mackerel
- 2 assorted sashimi
- Kujo leeks with vinegared miso
- Steamed dishes with tofu, cod milt and seasonal ingredients
- Grilled today's fish
- Shrimp taro and prawn with thick starchy sauce
- Rice, Miso soup, Japanese pickles
- Dessert

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

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. <Open on 24,31 Dec.>

Special menu for hotel guests

Princess dinner

¥8,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin soup with crab meat and ginger
- Assorted dumplings
- Sautéed shrimp and cuttlefish with salted rice malt sauce
- Sautéed shredded beef and vegetables with oyster sauce
- Fried rice with barbecue pork
- Assorted dessert

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

20th anniversary dinner course

¥20,000

- Assorted appetizer
- Braised whole shark's fin
- Roasted duck skin Beijing style
- Sautéed fresh abalone and seasonal vegetables with salt
- Braised Japanese "Wagyu" beef and mushroom with spicy sauce
- Fried rice with dried scallops
- 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.