

ご利用期間
2024年
9月1日(日)～
9月30日(月)

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。

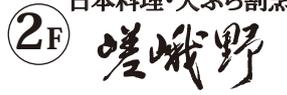


1F カフェ&ダイニング プリンセスディナー ￥6,000～ ～自由に組み合わせてアレンジ プリフィクスディナー～

- 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
- スープをお選びください
 - *本日のスープ
 - *マッシュルームのポタージュ ウズラのグリエ【+¥500】
- 魚料理をお選びください
 - *魚(50g)のポワレ 京都産季節野菜のクーリー
 - *魚(30g)と帆立貝(1ヶ)のカダイフ タンバル仕立て
 - *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 おすすめのソース
 - *鴨(60g)の赤ワイン煮込み 茸のソテー添え
 - *仔羊背肉(50g)のクレピネット アンチョビが香るジュ【+¥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
 - *無花果のタルトとコンポート バニラアイスクリーム【+¥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・落花生

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



2F 日本料理・天ぷら割烹 嗟峨野 ご宿泊者様限定メニュー 天ぷらコース ￥7,500

- 先附 本日の先附
- 造り おすすめの品 あしらいいち
- 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 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 海老 無花果 白芋茎 コリンキー 青味 利休掛け
- 椀物 清汁仕立て 焼霜鱧葛叩き 月見豆腐 芽葱 他
- 造り 本日の品二種盛り
- 箸休 つるむらさき菊花浸し
- 焚合 蛸小倉煮 南瓜 里芋 人参 青味 木の芽
- 焼肴 本日の焼物 あしらいいち
- 留肴 いたや貝みぞれ和え 冬瓜 蓮根 パプリカ 土佐酢
- 御食事 香の物
- 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 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
- フォアグラの鉄板焼き 柚子味噌と九条ねぎとともに
～京都・山利の京白味噌に柚子のコンフィチュールを効かせて～
- アワビの鉄板焼き ソース・ニソワーズ 黒トリュフの香り 茸添え
- ～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)
- 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



2F 中国料理 翡翠苑 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
- 三種のきのこ入りフカヒレスープ
- 点心二種
- 京都産白いかの“琴引の塩糍”炒め
- 豚バラ肉・秋茄子・九条ねぎの醤油チリソース煮込み
- 京の台所 錦“打田漬物”のしば漬けと秋鮭炒飯
- 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
- 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～
- 国産牛ロース肉と季節野菜の茸ソース
- 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.
Sept.1 (Sun.) ~
Sept.30 (Mon.)

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

Princess dinner ¥6,000~ ~prix fixe dinner~

- Small appetizer
- A choice of appetizer
 - * Marinated seafood with vegetables salad
 - * "Pâté de campagne" style terrine with red onion grecque
- A choice of soup
 - * Today's soup
 - * Mushroom potage with grilled quail [+¥500]
- A choice of fish cuisine
 - * Pan-fried fish with vegetables sauce
 - * Fish and scallop in kadaif "Timbale" style
 - * Canadian lobster and fish risotto with "Crème de homard" sauce [+¥2,000]
- A choice of meat dish
 - * Sirloin steak chef's style
 - * Stewed duck with red wine and sautéed mushrooms
 - * Lamb rack "Crépinette" with anchovy sauce [+¥1,000]
 - * Fillet of beef and foie gras "Rossini" style with truffle sauce [+¥2,000]
- Bread
- A choice of dessert
 - * Assorted dessert
 - * Fig tart and fig compote with vanilla ice cream [+¥500]
- Coffee or tea

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

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)

20th anniversary special course Koto ¥23,000

- Small appetizer ○ Appetizer
- Foie gras "Teppanyaki" with "Yuba" flavor miso sauce and "Kujo" welsh onions
- Abalone "Teppanyaki" and mushrooms with truffle sauce
- ~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.

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•(Crab)

Special menu for hotel guests Japanese course ¥9,000

- Seasonal appetizer
- Clear soup with seared hamo
- 2 assorted sashimi
- Boiled seasonal vegetables in bonito-flavoured soy sauce
- Simmered octopus with azuki beans, pumpkin and taro
- Grilled today's fish
- Japanese scallop dressed with grated radish
- 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.

Special menu for hotel guests Princess dinner ¥8,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin soup with mushroom
- Assorted dumplings
- Sautéed cuttlefish with salted rice malt sauce
- Sautéed pork, eggplant and kujo green onion with chilli and soy sauce
- Fried rice with cucumber pickles and salmon
- 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 seasonal 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.