

# *Room Service Menu*

ルームサービスマニュー

## フードメニュー 15 : 00 ~ 21 : 30 (L.O.21 : 00)

### Food Menu

#### パスタ

#### Pasta

オイルベース トロフィエ 大葉のペスト イタリア産唐墨 Homemade Trofie, Shiso paste and Bottarga	¥2,000 (¥2,420)
クリームベース タリアテッレ 京のもち豚のラグービアンコ ホウレン草 Creamy Tagliatelle with Mochibuta Pork and Spinach	¥2,000 (¥2,420)
クリームベース 馬鈴薯のニョッキ 3種のチーズ 胡桃 Homemade Potato gnocchi, 3 kind of cheese and Walnut	¥2,000 (¥2,420)
トマトベース スパゲッティ 真鯛 グリーンピース 水菜 Spaghetti Tomato Sauce Red sea bream, Green peas and Mizuna greens	¥2,000 (¥2,420)

#### ライス

#### Rice

自家製カレーライス Beef Curry and Steamed Rice	¥2,000 (¥2,420)
自家製ハヤシライス Hashed Beef and Steamed Rice	¥2,000 (¥2,420)

#### サンドウィッチ&ピザ

#### Sandwiches & Pizza

BLTサンドウィッチ (ベーコン、レタス、トマト、フライドポテト) BLT Sandwich (Bacon, Lettuce and Tomato sandwich with French Fries)	¥1,800 (¥2,178)
ピザ (トマトソース、ベーコン、ピーマン、キノコ、チーズ) Pizza (Tomato sauce, Bacon, Green pepper, Mushroom, Cheese)	¥1,900 (¥2,229)
白いチーズピザ (チーズソース、チーズ) White Pizza (Cheese sauce, Cheese)	¥1,900 (¥2,229)
米粉パンのフレンチトースト (ベリーコンポート、メープルシロップ、蜂蜜) Rice Flour Bread French Toast (Mixed Berry Compote, Maple Syrup, Honey)	¥1,500 (¥1,815)
米粉パンのフレンチトースト (ベリーコンポート、メープルシロップ、蜂蜜、生クリーム、フルーツ) Rice Flour Bread French Toast (Whipped Cream, Fruits, Mixed Berry Compote, Maple Syrup, Honey)	¥1,800 (¥2,178)

#### メインディッシュ

#### Main Dish

特選牛バラ肉の赤ワイン煮込み Braised Beef Short Plate in Red Wine Sauce	¥3,000 (¥3,630)
本日の魚料理 Fish of the day	¥2,600 (¥2,860)~

Please be advised that menu will follow seasonal and weather changes.  
季節・天候により、内容が変更になる場合がございます。ご了承下さいませ。

The price in parentheses includes service charge and consumption tax.

( )内の表示金額には、サービス料と消費税を含んでおります。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert us prior to ordering.  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

フードメニュー 15 : 00 ~ 21 : 30 (L.O.21 : 00)

*Food Menu*

サラダ *Salad*

スモークサーモンとグレープフルーツのサラダ ¥1,900 (¥2,229)  
Smoked Salmon and Grapefruit Salad

ガーデンサラダ ¥1,400 (¥1,694)  
Garden Salad

本日のスープ ¥1,000 (¥1,210)  
Soup of the day

フレンチフライ ¥900 (¥1,089)  
French Fries

スモークサーモン ¥1,800 (¥2,178)  
Smoked Salmon

パン (バゲット、フォカッチャ、グリッシーニ) ¥400 (¥484)  
Bread (Baguette , Focaccia , Grissini)

ライス ¥400 (¥484)  
Steamed Rice

デザート *Dessert*

マチェドニアフルーツ 季節のソルベ添え ¥1,000 (¥1,210)  
Fruit Macedonia with Homemade Sorbet

クレープ マチェドニアフルーツ 季節のソルベ添え ¥1,600 (¥1,936)  
Stuffed Crepes with Fresh Fruits and Homemade Sorbet

京都産苺”女峰”とミックスベリーのパブロヴァ ¥1,600 (¥1,936)  
Pavlova Strawberry and Mixed Berry

柑橘のデザート ¥1,600 (¥1,936)  
Citrus Fruits dessert

Please be advised that menu will follow seasonal and weather changes.  
季節・天候により、内容が変更になる場合がございます。ご了承下さいませ。

The price in parentheses includes service charge and consumption tax.

( )内の表示金額には、サービス料と消費税を含んでおります。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert us prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

## ドリンクメニュー

15 : 00 ~ 22 : 00 (L.O.21 : 30)

### Beverage Menu

#### ビール *Beer*

アサヒスーパードライ 小瓶

ASAHI SUPERDRY Bottled Beer

¥1,000 (¥1,210)

キリン一番搾り 小瓶

KIRIN Ichiban Shibori Bottled Beer

¥1,000 (¥1,210)

ノンアルコールビール

Non Alcoholic Beer

¥1,000 (¥1,210)

#### グラスワイン *Wine By The Glass*

スパークリングワイン

Sparkling Wine

¥1,100 (¥1,331)

白ワイン

White Wine

¥1,000 (¥1,210)

赤ワイン

Red Wine

¥1,000 (¥1,210)

※ワインリストもご用意しております

Wine list is available upon Request

#### カクテル *Cocktail*

ジントニック

Gin Tonic

¥1,300 (¥1,573)

モスコミュール

Moscow Mule

¥1,300 (¥1,573)

カンパリソーダ

Campari Soda

¥1,300 (¥1,573)

キティ

Kitty

¥1,300 (¥1,573)

キール

Kir

¥1,300 (¥1,573)

ミモザ

Mimosa

¥1,300 (¥1,573)

The price in parentheses includes service charge and consumption tax.

( )内の表示金額には、サービス料と消費税を含んでおります。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert us prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

## ドリンクメニュー

15 : 00 ~ 22 : 00 (L.O.21 : 30)

### Beverage Menu

#### ノンアルコールカクテル

#### Non Alcoholic Cocktails

ソルティライチのソニック

Salty Lychee Sonic

¥1,300 (¥1,573)

サラトガクーラー

Saratoga Cooler

¥1,200 (¥1,452)

バージンブリーズ

Virgin Breeze

¥1,200 (¥1,452)

シャーリーテンプル

Shirley Temple

¥1,200 (¥1,452)

#### モナポップ

#### Monin Pop

モナフルーツシロップのソーダ割です。お好きな味をお選びください。

Selection of Monin fruit syrup with Soda

パッションフルーツ

Passionfruit

カシス

Cassis

ライチ

Litchi

ピンクグレープフルーツ

Pink Grapefruit

洋梨

Pear

エルダーフラワー

Elder Flower

青りんご

Green Apple

パイナップル

Pineapple

桃

Peach

各 ¥800 (¥968)

#### ソフトドリンク

#### Soft Drink

ジンジャエール

Ginger Ale

オレンジジュース

Orange Juice

コーラ/コーラゼロ

Cola/Cola Zero

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

烏龍茶

Oolong Tea

各 ¥800 (¥968)

The price in parentheses includes service charge and consumption tax.

( )内の表示金額には、サービス料と消費税を含んでおります。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert us prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

## ドリンクメニュー

15 : 00 ~ 22 : 00 (L.O.21 : 30)

### Beverage Menu

#### カフェ *Coffee and Tea Selection*

コーヒー Coffee	アールグレイ Earl Grey	カフェインレスティー Decaffeinated Tea
----------------	---------------------	---------------------------------

ペパーミント Peppermint	ローズヒップ Rosehip	カモミール Chamomile
----------------------	-------------------	--------------------

\* 上記ドリンクはポットサービスとなります

アイスコーヒー Iced Coffee	アイスティー Iced Tea
------------------------	--------------------

各 ¥1,000 (¥1,210)

#### ミネラルウォーター *Still Water*

スルジーヴァ (イタリア トレンティーノ・硬度21・軟水)  
Surgiva 750ml (Soft Water)

¥1,300 (¥1,573)

#### スパークリングミネラルウォーター

#### *Sparkling Water*

スルジーヴァ (イタリア トレンティーノ・硬度20・軟水)  
Surgiva 750ml (Soft Water)

¥1,300 (¥1,573)

ペリエ (フランス ヴェルジェーズ・硬度415・硬水)  
Perrier 750ml (Hard Water)

¥1,300 (¥1,573)

The price in parentheses includes service charge and consumption tax.

( )内の表示金額には、サービス料と消費税を含んでおります。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert us prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

## バーメニュー

15 : 00 ~ 22 : 00 (L.O.21 : 30)

### Beverage Menu

季の美ジントニック	¥2,100 (¥2,541)
京都産クラフトジン お米原料、京都産ボタニカルが特徴のジンのジントニック	
柚子ハイボール	¥1,600 (¥1,936)
しっかりとした「柚子」のハイボール 酸味強めです	
新生姜のモスコミュール	¥1,800 (¥2,178)
新生姜をすりおろしたウォッカベースのカクテル	
フルーツミックス「豊穰」	¥2,100 (¥2,541)
フレッシュのパイナップル、オレンジ、グレープフルーツ主体のミックスジュース (ノンアルコールカクテル)	

ウイスキーやカクテル等、上記以外のメニューもございます。フロントまでご連絡下さいませ。

## バーフードメニュー

### Bar Food Menu

チーズ盛り合わせ	¥1,800 (¥2,178)
Cheese Platter	
自家製ピクルス	¥800 (¥968)
Homemade Pickles	
ミックスナッツ	¥800 (¥968)
Mix Nuts	
生ハム	¥1,800 (¥2,178)
Prosciutto	
チョコレート	¥900 (¥1,089)
Chocolate	
ドライフルーツ	¥1,300 (¥1,573)
Dried Fruit	
レーズンバター	¥800 (¥968)
Raisin Butter	

The price in parentheses includes service charge and consumption tax.

( )内の表示金額には、サービス料と消費税を含んでおります。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。