

# *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 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)
本日のパスタ Today's Pasta	¥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 (¥2,299)
白いチーズピザ (チーズソース、チーズ) White Pizza (Cheese sauce, Cheese)	¥1,900 (¥2,299)
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 (¥3,146)~

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 Smoked Salmon and Grapefruit Salad	¥1,900 (¥2,299)
生ハムサラダ 自家製リコッタチーズのフォーム Prosciutto Salad with Ricotta Cheese Foam	¥1,900 (¥2,299)
京都産白味噌のシーザーサラダ Caesar salad , White Miso Dressing	¥1,700 (¥2,057)
ガーデンサラダ Garden Salad	¥1,400 (¥1,694)
本日のスープ Soup of the day	¥1,000 (¥1,210)
フレンチフライ French Fries	¥900 (¥1,089)
スモークサーモン Smoked Salmon	¥1,800 (¥2,178)
パン (バゲット、フォカッチャ、グリッシーニ) Bread (Baguette , Focaccia , Grissini)	¥400 (¥484)
ライス Steamed Rice	¥400 (¥484)

デザート *Dessert*

マチェドニアフルーツ 季節のソルベ添え Fruit Macedonia with Homemade Sorbet	¥1,000 (¥1,210)
クレープ マチェドニアフルーツ 季節のソルベ添え Stuffed Crepes with Fresh Fruits and Homemade Sorbet	¥1,600 (¥1,936)
季節のフルーツとミックスベリーのパブロヴァ Pavlova Seasonal Fruit and Mixed Berry	¥1,600 (¥1,936)
本日のデザート Today's Dessert	¥1,600 (¥1,936)

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 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	¥2,100 (¥2,541)
柚子ハイボール しっかりとした「柚子」のハイボール 酸味強めです	¥1,600 (¥1,936)
新生姜のモスコミュール 新生姜をすりおろしたウォッカベースのカクテル	¥1,800 (¥2,178)
フルーツミックス「豊穰」 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)	¥2,100 (¥2,541)

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