

# In Room Dining Menu

## Breakfast (7:00-10:00)

  	サラダリーフ Seasonal Leaf Salad	¥1,300
	本日のスープ Today's Soup	¥1,500
  	フレッシュフルーツ Fresh Fruits	¥1,300
	ギリシャヨーグルト (120 g) Greek yogurt	¥700
	京都 進々堂 ブレッド Shinshindo's Bread KYOTO	¥700
	卵料理/ ジャガイモ/ ソーセージ/ ベーコン Egg Dishes any style ( Omelette, Scrambled or Fried ) / Potato, Sausage and Bacon	¥2,700
	眞蔵 至高のキャビアオムレツ/ ジャガイモ、ソーセージ、ベーコン Exclusive Caviar Omelette/ Potato, Sausage and Bacon	¥5,200
	本日の焼き魚 Today's Grilled Fish	¥2,800
	鳥取県日南町 三上淳二氏の米と味噌汁 Steamed Rice from TOTTORI produced by Mr. Junji Mikami and Miso Soup	¥700
 	京漬物/ 京つけもの もり Kyoto Pickles – Mori Selection	¥700


下記のお食事に関する制限に対応しております

We address the following dietary restrictions



ウェルビーイング /Well-being

 グルテンフリー /Gluten-Free

 ラクトースフリー /Lactose-Free

 ビーガン/ Vegan

表記料金には消費税と15%サービス料が含まれております

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge

# *In Room Dining Menu*

## Lunch time (11:30-14:00)


  	サラダリーフ Seasonal Leaf Salad	¥1,300
	本日のスープ Today's Soup	¥1,500
 	季節野菜のグリル Grilled Seasonal Vegetables	¥2,800
	自家製フォカッチャ/ 北海道超強力小麦『ゆめちから』100% Homemade Focaccia/ 100% "Yumechikara " HOKKAIDO Ultra-Strong Wheat (2 Pieces)	¥1,200
	温かいうどん/ 丹波地鶏/ 厚揚げ Hot Udon , KYOTO Chicken, Deep-Fried Tofu	¥2,200
	ホテルメイド和牛カレー House-made Wagyu Beef Curry with Rice	¥2,700
	チーズの盛り合わせ/ 『フロマーージュ ドゥ ミテス』 セレクション Cheese Platter – Fromage de Mythese Selection	¥3,600
  	フルーツの盛り合わせ Assorted Fruits	¥2,600


下記のお食事に関する制限に対応しております

We address the following dietary restrictions



ウェルビーイング /Well-being

 グルテンフリー /Gluten-Free

 ラクトースフリー /Lactose-Free







 ビーガン/ Vegan

表記料金には消費税と15%サービス料が含まれております

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge

# In Room Dining Menu

## Dinner time (17:30-20:00)

	<b>GLV</b> サラダリーフ Seasonal Leaf Salad		¥1,300
	キャビア Caviar	3g 10g	¥2,400 ¥8,000
	本日のスープ Today's Soup		¥1,500
	<b>G</b> 季節野菜のグリル Grilled Seasonal Vegetables		¥2,800
	自家製フォカッチャ/ 北海道超強力小麦『ゆめちから』100% Homemade Focaccia/ 100% "Yumechikara" HOKKAIDO Ultra-Strong Wheat (2 Pieces)		¥1,200
	本日の鮮魚/ 季節野菜 Today's Market Fish / Vegetables		¥5,000
	<b>G</b> 国産地鶏 / 季節野菜 Locally Raised Chicken (100g)/ Seasonal Vegetables		¥6,200
	<b>G</b> 国産鴨 / 季節野菜 Locally Raised Duck Breast (100g)/ Seasonal Vegetables		¥6,700
	和牛 ファイル肉/ 季節野菜 Roasted Wagyu Beef Tenderloin / Seasonal Vegetables	100g 200g	¥12,000 ¥24,000
	温かいうどん/ 丹波地鶏/ 厚揚げ Hot Udon , KYOTO Chicken, Deep-Fried Tofu		¥2,200
	ホテルメイド和牛カレー House-made Wagyu Beef Curry with Rice		¥2,700
	チーズの盛り合わせ/ 『フロマーージュ ドゥ ミテス』セクション Cheese Platter – Fromage de Mythese Selection		¥3,600
	<b>GLV</b> フルーツの盛り合わせ Assorted Fruits		¥2,600

下記のお食事に関する制限に対応しております

We address the following dietary restrictions



ウェルビーイング /Well-being

🌱 ラクトースフリー /Lactose-Free

**G** グルテンフリー /Gluten-Free

**V** ビーガン/ Vegan

表記料金には消費税と15%サービス料が含まれております

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge

# ***In Room Dining Menu***

## **Midnight (20:00-7:00)**

温かいうどん/ 丹波地鶏/ 厚揚げ Hot <i>Udon</i> , KYOTO Chicken, Deep-Fried Tofu	¥2,200
ホテルメイド和牛カレー House-made Wagyu Beef Curry with Rice	¥2,700

下記のお食事に関する制限に対応しております

We address the following dietary restrictions



ウェルビーイング /Well-being

🌱 ラクトースフリー /Lactose-Free

🍷 グルテンフリー /Gluten-Free

🌱 ビーガン/ Vegan

表記料金には消費税と15%サービス料が含まれております

Prices are inclusive of consumption tax and 15% service charge