



京
翠
嵐



¥ 5,000

先付 AMUSE	胡麻豆腐 豆乳とじゃがいものソース じゅんさい Sesame Tofu with Soy Milk and Potato Sauce, Watershield
前菜 APPETISER	サーモンマリネ マンゴーピューレ サラダ仕立て Salad of marinated Salmon and Mango Purée
揚げ物 FRIED	海老 黒パン粉フライ ドライトマトのタルタルソース Deep fried Prawn with black Bread Crumbs served with Tomato Tartar
御食事 RICE, SOUP	とうもろこし御飯、味噌汁、香の物 Corn Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
甘味 CONFECTIONERY	いとほし、アイス ITÔSHI, Ice Cream

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
ご宿泊の3歳以下のお子様は無料でお食事いただけます。3歳～12歳のお子様は、50%オフでお召し上がりいただけます（キッズメニューを除く）。
上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.
All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
Children 3 years and younger must have some allergy to specific food or ingredients. Children between the ages of 3 and 12 receive 50% off standard menu pricing.
The above rates include consumption tax and 15% service charge.

前菜
Appetizer

翠嵐オリジナルキャビア パセリ オニオン ミモザ卵 トースト 22,000
Egg Mimosa with Suiran Original Caviar, Onion and Toast

本日のスープ プリオッシュ添え 2,530
Soup of the day with Brioche

H グリーンサラダ
胡瓜 ブロッコリー トマト オリーブオイル レモン 3,160
Green Salad
Cucumber, Broccoli, Tomato, Olive Oil, Lemon

ペンネ アルフレドソース オニオン パルメザン 卵 3,795
Penne Alfredo
Onion, Parmesan Cheese, Egg

H 温野菜 オリーブオイル レモン アンチョビ 2,530
Steamed Vegetables
Olive Oil, Lemon, Anchovy

ポテトフライ ニンニク パセリ ケチャップ マヨネーズ 2,277
Fried Potato
Garlic, Parsley, Ketchup, Mayonnaise

H ついたメニューは健康に配慮されたヘルシーメニューです。

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

ご宿泊の3歳以下のお子様は無料でお食事いただけます。3歳～12歳のお子様は、50%オフでお召し上がりいただけます（キッズメニューを除く）。

上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

H This symbol indicates healthy or lighter menu option.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.

Children 3 years and younger must eat for free for hotel guests. Children between the ages of 3 and 12 receive 50% off standard menu pricing.

The above rates include consumption tax and 15% service charge.

メインディッシュ Main Dish	フィッシュ&チップス レモン タルタルソース ポテト Fish and Chips Lemon, Tartar Sauce, French Fries	5,693
	真鯛のポアレ ジャガイモ 法蓮草 シャンパンソース Poiret of Red Snapper Potato, Spinach, Champagne Sauce	6,958
	地鶏 オリエンタル風 チリソース レモン ソフトシェルクラブ Fried Chicken Oriental style Chili Sauce, Lime, Soft-shell Crab	7,590
	オマール海老のソテー エピス風味 トマトコンカツセとジュ・ド・オマール Sautéed Lobster Epis flavor Tomato Concasse and Lobster Sauce	8,855

シグネチャーディッシュ
Signature Dish

鴨肝の酒粕漬け Marinated Foie Gras in <i>Sake</i> Lees	4,428
サーモンたたき ポン酢 葱 大根 紫蘇 Seared Salmon Carpaccio <i>Ponzu</i> Sauce, Green Onion, <i>Daikon</i> Radish and Japanese Perilla	5,698

シェフのおすすめ料理
Chef's Recommendation

和牛のロースト 焼き野菜 もろ味 ポン酢ジュレ Roasted <i>Wagyu</i> Beef Grilled Vegetable, <i>Moromi</i> Paste, <i>Ponzu</i> Sauce Gelée	18,975
--	--------

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

ご宿泊の3歳以下のお子様は無料でお食事いただけます。3歳～12歳のお子様は、50%オフでお召し上がりいただけます（キッズメニューを除く）。

上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.

Children 3 years and younger must eat for free for hotel guests. Children between the ages of 3 and 12 receive 50% off standard menu pricing.

The above rates include consumption tax and 15% service charge.

和食 Japanese	黒豚の角煮 Japanese braised Pork Belly	4,428
	海老の天ぷら Prawn Tempura	5,693
	九条葱と揚げの稲庭うどん Kujo Green Onion and deep-fried flat Tofu Udon	1,898
	御造里 盛り合わせ Assorted seasonal Sashimi	6,325
米 Rice	御飯 味噌汁 京漬物 Rice, Miso Soup, Kyoto style Japanese Pickles	1,898
フロマージュ Fromage	チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	5,693
パン Bread	パン 盛り合わせ Assorted Breads	1,898
デザート Dessert	アイスクリーム (バニラ・抹茶) Ice Cream (Vanilla・Matcha)	1,265
	本日のシャーベット Sherbet of the day	1,265
	和菓子 Japanese Confectionery	1,898
	 カットメロン Cut Melon	3,163
	生カカオ Chocolate Truffle	3,163

 ついたメニューは健康に配慮されたヘルシーメニューです。

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

ご宿泊の3歳以下のお子様は無料でお食事いただけます。3歳～12歳のお子様は、50%オフでお召し上がりいただけます（キッズメニューを除く）。

上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

 This symbol indicates healthy or lighter menu option.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.

Children 3 years and younger must eat for free for hotel guests. Children between the ages of 3 and 12 receive 50% off standard menu pricing.

The above rates include consumption tax and 15% service charge.

トマトサラダ Tomato Salad	1,265
グリーンサラダ Seasonal Vegetable Salad	1,265
スープ ミネストローネ Minestrone Soup	1,265
ミニハンバーグ Mini Hamburg Steak	1,265
ミニトマトペンネ Mini Tomato Penne	1,265
ミニ焼魚 Mini grilled Fish	1,265
フィッシュフライ Fried Fish	1,265
フレンチフライ French Fries	1,265
チキンナゲット Chicken Nuggets	1,265
オムレツ Omelet	1,265
にゅうめん Hot Somen Noodle	1,265
おにぎり Two Kinds of Rice Balls	1,265
アイスクリーム（バニラ・抹茶） Ice Cream (Vanilla・Matcha)	1,265
スマイルカットオレンジ Smile cut Orange	1,265
ヨーグルト Yogurt	1,265

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

ご宿泊の3歳以下のお子様は無料でお食事いただけます。3歳～12歳のお子様は、50%オフでお召し上がりいただけます（キッズメニューを除く）。

上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff.

Children 3 years and younger must eat for free for hotel guests. Children between the ages of 3 and 12 receive 50% off standard menu pricing.

The above rates include consumption tax and 15% service charge.