

家 京 翠嵐



¥5,000

先付 サーモンと秋の果物の湯葉掛け

APPETIZER Salmon and Autumn Fruits with Yuba

彩箱 八寸 秋の彩り八寸

COLORFUL BOX Assorted Autumn assorted Appetizer

造り 本日の御造り

Sashimi of the day

炊き合わせ 里芋、蛸、南京

Simmered Taro, Octopus, Squash

御飯 黒豆御飯、お味噌汁

Rice Black Soybean Rice, Miso Soup

甘味 本日の甘味

DESSERT Confectionery of the day

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 ブリオッシュ添え Soup of the day with Brioche	2,530
	<b>光</b> :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 Green Salad Cucumber, Broccoli, Tomato, Olive Oil, Lemon	3,160
	ペンネ アルフレドソース オニオン パルメザン 卵 Penne Alfredo Onion, Parmesan Cheese, Egg	3,795
	<b>光</b> :温野菜 オリーブオイル レモン アンチョビ Steamed Vegetables Olive Oil, Lemon, Anchovy	2,530
	ポテトフライ ニンニク パセリ ケチャップ マヨネーズ French Fried Garlic, Parsley, Ketchup, Mayonnaise	2,277

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ッタ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。

 $\operatorname{\mathcal{H}\!:}$  This symbol indicates healty or lighter menu option.

メインディッシュ フィッシュ&チップス 5,693 レモン タルタルソース ポテト Main Dish Fish and Chips Lemon, Tartar Sauce, French Fries 真鯛のポアレ ジャガイモ 法蓮草 シャンパンソース 6,958 Poêler of Red Snapper Potato, Spinach, Champagne Sauce 地鶏 オリエンタル風 7,590 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 オマール海老のソテー エピス風味 8,855 トマトコンカッセとジュ・ド・オマール Sautéed Lobster Epis flavor

## シグネチャーディッシュ

## Signature Dish

鴨肝の酒粕漬け 4,428 Marinated Foie Gras in *Sake* Lees

Tomato Concassé and Lobster Sauce

サーモンたたき ポン酢 葱 大根 紫蘇 5,698

Seared Salmon Carpaccio

Ponzu Sauce, Green Onion, Daikon Radish and Japanese Perilla

## シェフのおすすめ料理

## Cheß' Recommendation

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

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ッタ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。

和食 Japanese	黒豚の角煮 Japanese braised Pork Belly	4,428
	海老の天ぷら Prawn Tempura	5,693
	九条葱と揚げのおうどん 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, <i>Miso</i> 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
	升:カットメロン Cut Melon	3,163
	生カカオ Chocolate Truffle	3,163

 $\mathcal{H}$ :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ッタ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。

 $\boldsymbol{\mathcal{H}}\!\!:\!$  This symbol indicates healty 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 sta⊠.

Children 3 years and younger must eat for free for hotel guests. Children between the ages of 3 and 12 receive 50% o⊠ 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
にゆうめん 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ッタ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。