



ディナー
Dinner



京
翠
嵐
2
8
、
4
6
3
錦
繡
きんしゅう

| | |
|--------------------------|--|
| 先寸 AMUSE | 菜花、蛤、梅、フォアグラ、鶏白肝、オレンジ、五香粉 Canola Flower, Clam, Plum, Foie Gras, Chicken Liver Orange, Chinese Five-Spice Powder |
| 旬菜 SEASONAL VEGETABLE | 桜鱒、根セロリ、キャビア、ポン酢ジュレ Cherry Salmon, Celeriac, Caviar, Ponzu Gelée |
| 御椀 OWAN | 新じゃがいも、玉子豆腐、鰹節、ベーコン Early-Harvest Potato, Egg Tofu, Bonito Flakes, Bacon |
| 温菜 WARM VEGETABLE | 湯葉、京赤地鶏、柚子胡椒、九条葱、筍 Yuba, Local Chicken, Yuzu Pepper Kujo Green Onion, Bamboo Shoot |
| 温物 WARM DISH | 桜鯛、新玉ねぎ、木の芽味噌 Cherry Salmon, Early-Harvest Onion, Kinome Miso |
| 焼物 GRILLED | 近江牛サーロイン、紅くるり大根、焼き豆腐 黒あわび茸、米麴、バナナ Omi Beef Sirloin, Red-fleshed Daikon, Grilled Tofu Black Abalone Mushroom, Rice Koji, Banana or 近江牛フィレ、紅くるり大根、焼き豆腐 + ¥3,000 黒あわび茸、米麴、バナナ Omi Beef Tenderloin, Red-fleshed Daikon Grilled Tofu, Black Abalone Mushroom, Rice Koji, Banana |
| 酢 | 素麺、春キャベツ、唐墨、魚醤、蛍烏賊 Somen Noodle, Spring Cabbage, Bottarga Fish Sauce, Firefly Squid |
| 甘味 DESSERT | いちご、黒豆羊羹、マスカルポーネ、抹茶、メレンゲ Strawberry, Black Soybean Yokan Mascarpone, Matcha, Meringue |

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 of the details 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.

| | | |
|-----------------|---|--------|
| 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 Egg Mimosa with Suiran Original Caviar, Onion and Blini | 23,100 |
| | 本日のスープ ブリオッシュ添え Soup of the day with Brioche | 2,680 |
| | <i>H:</i> 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 | 3,480 |
| | 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 | 3,800 |
| | <i>H:</i> 温野菜 オリーブオイル レモン アンチョビ Steamed Vegetables Olive Oil, Lemon, Anchovy | 2,800 |
| | ポテトフライ ニンニク パセリ ケチャップ マヨネーズ French Potatoes Garlic, Parsley, Ketchup, Mayonnaise | 2,390 |

*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 of the details 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 | 5,980 |
| | 真鯛のポアレ ジャガイモ 法蓮草 シャンパンソース Poêler of Red Snapper Potato, Spinach, Champagne Sauce | 6,960 |
| | 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 | 7,970 |
| | オマール海老のソテー エピス風味 トマトコンカッセとジュ・ド・オマール Sautéed Lobster Epis flavor Tomato Concassé and Lobster Sauce | 9,300 |

シグネチャーディッシュ
Signature Dish

| | |
|--|--------|
| 鴨肝の酒粕漬け Marinated Foie Gras in Sake Lees | 4,428 |
| サーモンたたき ポン酢 葱 大根 紫蘇 Seared Salmon Carpaccio Ponzu Sauce, Green Onion, Daikon Radish and Japanese Perilla | 5,980 |
| 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 Wagyu Beef Grilled Vegetable, Moromi Paste, Ponzu Sauce Gelée | 19,800 |

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 of the details 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 | 4,650 |
| | 海老の天ぷら Prawn Tempura | 5,980 |
| | 九条葱と揚げのおうどん Kujo Green Onion and deep-fried flat Tofu Udon | 2,450 |
| | 御造里 盛り合わせ Assorted seasonal Sashimi | 6,750 |
| 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 | 5,980 |
| 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 |
| | H: カットメロン Cut Melon | 3,163 |
| | 生カカオ Chocolate Truffle | 3,163 |

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 of 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 of 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.