



ディナー
Dinner



京
翠
嵐
2
8
、
4
6
3
錦
繡
きんしゅう

八寸 5 SMALL DISH	真鯛、木の芽 卵、青のり、鱈、地鶏、山菜 ホタルイカ、筍 たこ、ソラマメ 最中、パテ、サワークリーム、トマト Red Seabream, <i>Kinome</i> Egg, Seaweed, Cod, Local Chicken, Wild Vegetables Firefly Squid, Bamboo Shoot Octopus, Fava Bean <i>Monaka</i> , Pâté, Sour Cream, Tomato
御椀 OWAN	帆立、アブラメ、筍 Scallop, Sea Trout, Bamboo Shoot
御造り SASHIMI	本日の御造り <i>Sashimi of the day</i>
温物 WARM DISH	鱈、菜花、モッツアレラ、へしこ Trout, Canola Flower, Mozzarella, <i>Heshiko</i>
グラニテ GRANITE	バジル、トマト、キャビア Basil, Tomato, Caviar
焼物 GRILLED	和牛ヒレ、キャベツ、ウニ <i>Wagyu</i> Beef Fillet, Cabbage, Sea Urchin
御食事、留椀 RICE, SOUP	新生姜、桜エビ、青味、木の芽 香の物 留椀 Ginger, <i>Sakura</i> Shrimp, Green Vegetables, <i>Kinome</i> Japanese Pickles Soup
甘味 CONFECTIONERY	抹茶ブリュレ、メロン Matcha Crème Brûlée, Melon

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 Toast	22,000
	本日のスープ ブリオッシュ添え Soup of the day with Brioche	2,530
	<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	3,160
	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
	<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	2,530
	ポテトフライ ニンニク パセリ ケチャップ マヨネーズ Fried Potato Garlic, Parsley, Ketchup, Mayonnaise	2,277

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 トマトコンカッセとジュ・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 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	5,698
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 Wagyu Beef Grilled Vegetable, Moromi Paste, Ponzu 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
	<i>H.</i> 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 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 <i>Somen</i> 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.