



Blue Seafood Partner

- ・サステイナブルシーフードを使用。
- ・ We are using sustainable seafood.



- お米は国産米を使用しております。 We use 100% Japanese grown rice.
- 食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。
Before placing your order, please notify our staff if you have any food allergies.
- 表示料金にはサービス料（10%）と消費税が含まれております。
All prices include consumption tax and 10% service charge.
- 写真はイメージです。Photos shown are for illustration purposes only.



A la carte

ア・ラ・カルト

シーザーサラダ ハモン・セラーノ添え
Caesar Salad with Serrano Ham

Salad & Appetizer サラダ・前菜

グリーンサラダ ¥1,200
Green Salad

メカジキのコンフィとインカのめざめ
ニース風サラダ ¥1,700
Niçoise Salad with Swordfish Confit and Potatoes

タスマニアサーモンのマリネ サワークリームとディル ¥1,900
Marinated Salmon with Sour Cream and Dill

秋田ポーク”こまち”の田舎風テリーヌ ¥1,900
Pâté de Campagne

帆立貝と幸えびのカルパッチョ ¥2,000
瀬戸内レモンのドレッシング
Carpaccio of Scallop and Shrimp with SETOUCHI Lemon Dressing

シーザーサラダ ハモン・セラーノ添え ¥2,000
Caesar Salad with Serrano Ham

国産チーズの盛合せ ¥1,500
Assorted Cheese



紅ズワイガニと九条ネギのパスタ
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

Soup & Pasta スープ・パスタ

季節野菜のポタージュ Seasonal Vegetable Soup	¥1,200
コーンスープ Creamy Corn Soup	¥1,200
コンソメスープ トリュフの香り Consommé with Hint of Truffle	¥1,500
ナポリタンスパゲッティ Japanese Tomato Ketchup Spaghetti	¥2,000
紅ズワイガニと九条ネギのパスタ Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion	¥2,500
本日のパスタ Pasta of the Day	¥2,500
本日のオムライス Rice Omelette of the Day	¥3,000



魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

Fish 魚介料理

本日の魚のポワレと野菜のブレイゼ ブルブランソース Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce	¥2,700
舌平目のムニエル 焦がしバターソース Sole Meunière with Brown Butter Sauce	¥3,200
魚介類のブイヤベース仕立て Seafood Bouillabaisse	¥3,700



美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

Meat 肉料理

鶏モモ肉のコンフィ インカのめざめ Chicken Confit with Potatoes	¥2,700
近江鴨のロースト 仁淀川山椒 Roasted Duck Breast with NIYODOGAWA Japanese Pepper	¥3,200
仔羊のロースト ジュのソース Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy	¥3,200
美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce	¥3,200
国産牛ロース肉のグリエ グレイビーソース Grilled Japanese Beef Loin with Gravy	¥4,700
国産牛ロース肉のローストビーフ グレイビーソース 西洋わさび添え Roasted Japanese Beef with Gravy and Horseradish	¥4,700
黒毛和牛ロース肉のグリエ ポルト酒ソース Grilled Wagyu Beef Loin with Port Wine Sauce	¥5,700
神戸牛トップサーロインのグリエ ポルト酒ソース Grilled KOBE Beef Top Sirloin with Port Wine Sauce	¥8,200



モンブラン
Mont Blanc Cake

Dessert デザート

モンブラン Mont Blanc Cake	¥1,000
ガトー・ショコラ Gâteau au Chocolat	¥1,000
グレープフルーツのムース 金木犀のムラング Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue	¥1,200
プリンアラモード Caramel Custard with Fruit	¥1,600



オムライス
Rice Omelette

Kid's Menu お子様料理

コーンスープ Creamy Corn Soup	¥800
ナポリタンスパゲッティー (パン または ライスとジュースをお付けします) Japanese Tomato Ketchup Spaghetti (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥1,300
オムライス (パンとジュースをお付けします) Rice Omelette (served with Bread and Juice)	¥1,300
エビフライ (パン または ライスとジュースをお付けします) Fried Prawns (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥1,800
ハンバーグステーキ (パン または ライスとジュースをお付けします) Japanese Hamburger Steak (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥1,800
ビーフステーキ (パン または ライスとジュースをお付けします) Beef Steak (served with Bread or Steamed Rice and Juice)	¥2,300
バニラアイスクリーム または、チョコレートアイス Vanilla Ice Cream or Chocolate Ice Cream	¥600
クラシックプリン Caramel Custard	¥600
フルーツの盛合せ Assorted Fruit	¥800

Lunch Set & Course

ランチ セット & コース

25種のベジタブルメドレー
Medley of 25 Kinds of Vegetables



25種の野菜と彩り豊かなドレッシングが白い皿に咲く、見た目も味わいも楽しめる、やさしく華やかな一皿です。

A gentle and nature-inspired dish featuring 25 carefully selected vegetables, beautifully arranged with colorful dressings on a white plate to delight both the eyes and the palate.

ポップオーバー
Popover



軽やかな食感とほのかな塩味が、お料理を引き立てるパン〈ポップオーバー〉。外はカリッと、中はもっちり。

This light and slightly salty popover bread perfectly complements the main dish with its fluffy interior and crisp exterior.

京おばんざい ランチセット OBANZAI Lunch Set



1日20食
限定

《おばんざい / KYOTO Cuisine》

だし巻き卵	大根おろし	イクラ	Dashi Omelette with Grated Daikon and Ikra
賀茂なす	田楽味噌		Grilled KAMO Eggplant with Miso
	湯葉と山葵		YUBA and WASABI
サツマイモの檸檬煮			Lemon Braised Sweet Potato
ホウレン草のお浸し			Dashi-Marinated Spinach
カツオの胡麻和え			Bonito with Sesame Sauce

《メイン料理 / Main Course》

海老フライ しば漬けタルタル
Fried Prawn with SHIBA Pickles

丹波黒豆のごはん
Steamed Rice and TAMBA Black Soybeans

京のおつけもの
KYOTO Pickles

京風具だくさん味噌汁
KYOTO Miso Soup

¥3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)
Assorted Dessert (+¥1,000)

美笑牛ハンバーグ ランチセット
Japanese Hamburger Steak Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ

Green Salad

または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

美笑牛ハンバーグステーキ マデラ酒ソース
Japanese Hamburger Steak with Madeira Wine Sauce

ポップオーバー または ライス
served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)
Assorted Dessert (+¥1,000)

国産牛ローストビーフ ランチセット Roasted Japanese Beef Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ
Green Salad
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース
Roasted Japanese Beef
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

ポップオーバー または ライス
served with Popover or Steamed Rice

《デザート / Dessert》

モンブラン
Mont Blanc Cake

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥4,200

Shirokane ランチコース Shirokane Lunch Course



《アミューズ / Amuse》

本日のスープ Today's Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
みずだこのカルパッチョ	Octopus Carpaccio
フォアグラと鴨のムース タルトレット	Foie Gras and Duck Mousse Tartellete
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
きのこのフリカッセ	Mushroom Fricassé

《魚料理 / Fish》

舌平目のムニエル 焦がしバターソース Sole Meunière with Brown Butter Sauce

《肉料理 / Meat》

美笑牛のグリエ ポルト酒ソース Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

ポップオーバー または ライス served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

¥5,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)
Assorted Dessert (+¥1,000)



舌平目のムニエル 焦がしバターソース
Sole Meunière with Brown Butter Sauce



美笑牛のグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

今月のお魚料理 ランチセット Fish Plate Lunch Set



《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ
Green Salad
または / or

25種のベジタブルメドレー (+1,000円)
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

サーモンのポワレ ムール貝のマリニエールソース
Pan-Fried Salmon with Mussels Marinere Sauce

ポップオーバー または ライス
served with Popover or Steamed Rice

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 3,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)
Assorted Dessert (+¥1,000)

California ランチセット California Lunch Set



紅ズワイガニと九条ネギのパスタ
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion

《スープ / Soup》

本日のスープ
Today's Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ
Green Salad

または / or

25種のベジタブルメドレー (+¥1,000)
Medley of 25 Kinds of Vegetables (+¥1,000)

《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。
Please Choose one main dish from below

紅ズワイガニと九条ネギのパスタ
Pasta with Red Snow Crab and KUJO Scallion
サーモンとハウレン草のレモンクリームパスタ
Creamy Lemon Pasta with Salmon and Spinach
オムライス きのこのデミグラスソース
Rice Omelette with Mushroom Demi-Glace Sauce

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥2,800

《食後のおすすめデザート（追加料金） / Dessert (Additional Charge)》

モンブラン (+¥700)
Mont Blanc Cake (+¥700)

3種のデザートとアイスの盛合せ (+¥1,000)
Assorted Dessert (+¥1,000)

Dinner Course

ディナーコース



京おばんざいディナーコース

OBANZAI Dinner Course



1日10食
限定

《先付け/SAKIZUKE》

マグロとトマト アボカドの最中 紫蘇の香り
Tuna and Avocado MONAKA with SHISO

《おばんざい/ OBANZAI》

だし巻き卵 大根おろし イクラ
Dashi Omelette with Grated Daikon and Ikra

賀茂なす 田楽味噌
Grilled KAMO Eggplant with Miso

湯葉と山葵
YUBA and WASABI

サツマイモの檸檬煮
Lemon Braised Sweet Potato

ハウレン草のお浸し
Dashi-Marinated Spinach

カツオの胡麻和え
Bonito with Sesame Sauce

蓮根の挟み揚げ
Deep-Fried Lotus Root Sandwiches

みずだこの刺身
Octopus SASHIMI

冷やし茶碗蒸し
Cold Savory Egg Custard

鮭の西京焼き
Grilled Miso-Marinated Salmon

《蒸し物/ MUSHIMONO》

海老の真薯 松茸とすだち
Shrimp Dumplings with MATSUTAKE Mushroom and SUDACHI Citrus

《焼き物/ YAKIMONO》

京風 すき焼き
KYOTO SUKIYAKI

《ご飯物/ GOHAN-MONO》

丹波黒豆のごはん
Steamed Rice and TAMBA Black Soybeans

京のつけもの
KYOTO Pickles

白味噌汁
White Miso Soup

《フルーツ/ Fruit》

季節のフルーツ
Seasonal Fruit

¥ 10,000

Miyako ディナーコース

Miyako Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

きのこのポタージュ
Creamy Mushroom Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
みずだこのカルパッチョ	Octopus Carpaccio
フォアグラと鴨のムース タルトレット	Foie Gras and Duck Mousse Tartellete
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
きのこのフリカッセ	Mushroom Fricassé

《魚料理 / Fish》

魚介類のブイヤベース仕立て
Seafood Bouillabaisse

《肉料理 / Meat》

仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy

または / or

美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

グレープフルーツのムース 金木犀のムラング
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥8,800



仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy



美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

国産牛ローストビーフ ディナーコース Roasted Japanese Beef Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

きのこのポタージュ
Creamy Mushroom Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
みずだこのカルパッチョ	Octopus Carpaccio
フォアグラと鴨のムース タルトレット	Foie Gras and Duck Mousse Tartellete
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
きのこのフリカッセ	Mushroom Fricassé

《魚料理 / Fish》

本日の魚料理 (+ ¥ 1,000)
Fish of the Day (+ ¥ 1,000)

《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース
Roasted Japanese Beef
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

《デザート / Dessert》

グレープフルーツのムース 金木犀のムラング
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 7,800

California ディナーコース

California Dinner Course



《アミューズ / Amuse》

きのこのポタージュ
Creamy Mushroom Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

マグロとアボカドの最中 紫蘇の香り	Tuna and Avocado MONAKA with SHISO
みずだこのカルパッチョ	Octopus Carpaccio
フォアグラと鴨のムース タルトレット	Foie Gras and Duck Mousse Tartellete
ジャガイモのクロケット トリュフ風味	Potato and Truffle Croquette
きのこのフリカッセ	Mushroom Fricassé

《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。
Please Choose one main dish from below

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

近江鴨のロースト 人参のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

美笑牛ランプ肉のグリユ ポルト酒ソース (+¥1,500)
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

《デザート / Dessert》

C
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥6,800



本日の魚のポワレと野菜のブレゼ
ブールブランソース
Pan-Fried Today's Fish
with Braised Vegetables and White Butter Sauce



近江鴨のロースト
人参のピューレ 仁淀川山椒の香り
Roasted Duck Breast
with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

宿泊者限定 国産牛ディナーコース
Grilled Japanese Beef Dinner Course for Staying Guest



《アミューズ / Amuse》

きのこのポタージュ
Creamy Mushroom Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

《肉料理 / Meat》

国産牛サーロインのグリエ ポルト酒ソース
Grilled Japanese Beef Sirloin with Port Wine Sauce

《デザート / Dessert》

グレープフルーツのムース 金木犀のムラング
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 6,800

●他の割引サービスとは、併用できませんのであらかじめご了承ください。
There will be no other discount service with this menu.

宿泊者限定 黒毛和牛ディナーコース
Grilled "KOBE" Beef Dinner Course for Staying Guest



《アミューズ / Amuse》

きのこのポタージュ
Creamy Mushroom Soup

《サラダ / Salad》

グリーンサラダ
Green Salad

《肉料理 / Meat》

黒毛和牛サーロインのグリエ ポルト酒ソース
Grilled Wagyu Beef Sirloin with Port Wine Sauce

《デザート / Meat》

グレープフルーツのムース 金木犀のムラング
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 10,000

●他の割引サービスとは、併用できませんのであらかじめご了承ください。
There will be no other discount service with this menu.

Chef ディナーコース

Chef's Dinner Course

* こちらのコースは前日までのご予約制となります。

* Advance reservation required (one day prior)



《アミューズ / Amuse》

里川かぼちゃのポタージュ
Creamy Pumpkin Soup

《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー
Medley of Seasonal Appetizers

《前菜 / Appetizer》

“日立市産みずだこ”のカルパッチョ
Octopus Carpaccio

《パスタ / Pasta》

ボッタलगと“霞ヶ浦 暁のしらうお”のパスタ
Pasta with Bottarga and Icefish

《魚料理 / Fish》

“日立市産アワビ”のソテー 肝のソース
Sautéed Abalone and Abalone Liver Sauce

《肉料理 / Meat》

”常陸牛「煌」”シンタマとウチモモのグリエ
“茨城県産レンコン”のデクリネゾン
Grilled Wagyu Beef served with Declinaison of Lotus Root

《デザート / Dessert》

“笠間の栗”のモンブランとカシスソルベ
Grapefruit Mousse with Osmanthus Meringue

《小菓子 / Petit Fours》

本日のプティフル
Today's Petit Fours

《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 15,800