

KYOTO BISTRO



PARK HYATT KYOTO

360 Kodaiji Masuyacho, Higashiyama-ku, Kyoto-shi, Kyoto, Japan, 605-0826

パーク ハイアット 京都 605-0826 京都市東山区高台寺榎屋町 360

T: +81 75 531 1234 E: kyotobistro-parkhyattkyoto@hyatt.com

JAPANESE BREAKFAST

¥6,500 (¥7,150)

An authentic Japanese breakfast expertly prepared by KYOYAMATO,
a traditional ryotei and culinary institution which opened in 1877
and serves authentic, seasonally inspired Kaiseki cuisine.

明治十年(1877年)創業以来145年の伝統を誇る京料亭「山莊 京大和」が手掛ける和朝食。
一人用の釜で目の前でふっくらと炊き上げる丹後米コシヒカリに、
京都の四季折々の食材を生かし丁寧に作られた料理で1日の始まりをゆったりとお過ごしください。

BISTRO BREAKFAST

¥5,000 (¥5,500)

Freshly squeezed orange juice, grapefruit juice or vegetable juice

フレッシュオレンジジュース グレープフルーツジュース
または ベジタブルジュース



Home-made yogurt or bircher muesli v
自家製ヨーグルト または ビルヒャーミューズリー

Smoked salmon or cold cuts & cheese plate
Vegetable salad
スモークサーモン または コールドカットとチーズプレート
ベジタブルサラダ

Bakery basket v
ベーカリーバスケット

Seasonal fruits v
季節のフルーツ

HOT SELECTIONS FROM THE CHEF:

温かいお料理

All the below items are available as part of your breakfast experience

温かいお料理を下記よりお選びいただけます

Two eggs any style, bacon, sausage, mushroom and roasted tomato

お好みの卵料理 ベーコンソーセージ マッシュルーム ローストトマト

Poached eggs and avocado on pain de campagne v

ポーチドエッグとアボカドのディップ カンパーニュブレッド

Chicken rice porridge, leek and pickled mustard zhacai

鶏粥 葱 ザーサイ

Fried noodle, shrimp, chili, bonito flake

フライドヌードル 小海老 チリ 鰹節

Pancake, fresh berries, whipped butter cream and maple syrup v

パンケーキ フレッシュベリー ホイップバタークリーム メープルシロップ

French toast, caramelized banana and maple syrup v

ブリオッシュフレンチトースト バナナのキャラメリゼ メープルシロップ



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Prices in brackets are tax inclusive. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our associates.

V / Vegetarian

()内の料金は消費税込です。アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

V / ベジタリアン

A LA CARTE BREAKFAST

Two eggs any style bacon, sausage, mushroom and tomato お好みの卵料理 ベーコン ソーセージ マッシュルーム トマト	¥1,800 (¥1,980)	Fried noodles shrimp, chili, bonito flakes フライドヌードル 小海老 チリ 鰹節	¥1,800 (¥1,980)
Poached eggs and avocado v on pain de campagne ポーチドエッグとアボカドのディップ カンパーニュブレッド	¥1,800 (¥1,980)	Chicken rice porridge leek, pickled mustard zhacai 鶏粥 葱 ザーサイ	¥1,800 (¥1,980)
Pancake, fresh berries v whipped butter cream and maple syrup パンケーキ フレッシュベリー ホイップバタークリーム メープルシロップ	¥1,800 (¥1,980)	Bircher muesli v fresh berries, dried fruit ビルヒャーミューズリー フレッシュベリー ドライフルーツ	¥1,500 (¥1,650)
French toast, caramelized v banana and maple syrup ブリオッシュフレンチトースト バナナのキャラメリゼ メープルシロップ	¥1,800 (¥1,980)	Homemade yogurt v granola, fresh berries, dried fruit 自家製ヨーグルト グラノーラ フレッシュベリー ドライフルーツ	¥1,500 (¥1,650)
Bakery basket v ベーカリーバスケット	¥1,200 (¥1,320)	Seasonal fruit platter v 季節のフルーツプレート	¥2,000 (¥2,200)



Freshly squeezed fruit juice Vegetable juice フルーツジュース / ベジタブルジュース	¥800 (¥880)	Coffee / iced coffee / espresso コーヒー / アイスコーヒー / エスプレッソ	¥550 (¥605)
Tea selection ティーセレクション	¥600 (¥660)	Double espresso / café latte ダブルエスプレッソ / カフェ ラテ	¥600 (¥660)

Prices in brackets are tax inclusive. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our associates.

V / Vegetarian

()内の料金は消費税込です。アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

V / ベジタリアン