

# 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栴屋町 360

T: +81 75 531 1234 E: [kyotobistro-parkhyattkyoto@hyatt.com](mailto:kyotobistro-parkhyattkyoto@hyatt.com)

# KYOTO BISTRO BREAKFAST

¥6,050

Park Hyatt Kyoto's Continental breakfast buffet

パークハイアット京都 コンチネンタルブッフェよりお好きなものをお取りください



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

Avocado toast, mashed avocado, poached eggs, sourdough v

アボカドトースト サワーブレッド ポーチドエッグ

Croissant eggs benedict, hollandaise sauce

クロワッサンベネディクト オランダーズソース

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

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

Freshly baked waffles, french berries, valrhona chocolate mousse

ワッフル フレッシュベリー ヴァローナチョコレートソース

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



Freshly squeezed orange juice, grapefruit juice or daily 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 デイリージュース

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Our egg dishes are prepared with “Miran” free-range eggs from Miyama, Kyoto. Additive-free eggs grown with natural water and vegetables from the soils of Miyama in addition to the abundance of sunlight that spreads across the mountains.

-京都美山の平飼卵「美卵」

自然豊かな「京都美山 かやぶきの里」で、ふんだんに日光を浴びて暮らす純国産鶏 もみじが地下水と美山産野菜や米などを食べて産んだ無添加卵

# CONTINENTAL BREAKFAST

¥ 3,850

Park Hyatt Kyoto's Continental breakfast buffet

パークハイアット京都 コンチネンタルブッフェよりお好きなものをお取りください



Freshly squeezed orange juice, grapefruit juice or daily 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 デイリージュース

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

# JAPANESE BREAKFAST

¥ 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146年の伝統を誇る京料亭「山荘 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な作られた料理で1日の始まりをゆったりとお過ごしください。

All prices include consumption tax. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our associates.

料金はすべて消費税込です。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 / Vegetarian V /** ベジタリアン

# A LA CARTE BREAKFAST

Bircher muesli fresh berries, dried fruit v 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	¥1,650
Homemade yogurt granola, fresh berries, dried fruit v 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	¥1,650
Seasonal fruit platter 季節のフルーツプレート	¥2,200
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	¥1,980
Avocado toast, mashed avocado, poached eggs, sourdough v アボカドトースト サワーブレッド ポーチドエッグ	¥1,980
Croissant eggs benedict, hollandaise sauce v クロワッサンベネディクト オランダーズソース	¥1,980
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	¥1,980
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	¥1,980
Freshly baked waffles, french berries, valrhona chocolate mousse ワッフル フレッシュベリー ヴァローナチョコレートソース	¥1,980
Chicken rice porridge, leek and pickled mustard zhacai 鶏粥 葱 ザーサイ	¥1,980
Fried noodle, shrimp, chili, bonito flake v フライドヌードル 小海老 チリ 鰹節	¥1,980
Coffee / Iced coffee / Espresso コーヒー / アイスコーヒー / エスプレッソ	¥660
Café Latte / Cappuccino / Double espresso / Macchiato カフェ ラテ / カプチーノ / ダブルエスプレッソ / マキアート	¥770
English Breakfast / Earl Grey / Darjeeling / Green tea / Chamomile イングリッシュブレックファースト / アールグレイ / ダージリン / 宇治緑茶 / カモミール	¥770
Freshly squeezed juice - Orange / Grapefruit / Daily juice フレッシュフルーツジュース - オレンジ / グレープフルーツ / デイリージュース	¥1,100