

BEVERAGE

BISTRO SPECIALTIES

Nagatanisoen Green Tea

永谷宗園 緑茶

ALL ¥990

Nakakubo Japanese Black Tea / Roasted Green Tea

中窪製茶園 和紅茶 / ほうじ茶



Tea Farm Inokura Matcha / Matcha Latte

ティーファーム井ノ倉 抹茶 / 抹茶ラテ

TEA FARM INOKURA MATCHA



From the mountain village of Tsukigase near Kyoto,
Tea farm Inokura crafts matcha using pure spring water
and traditional organic methods.

京都近郊の月ヶ瀬の山村で、ティーファーム井ノ倉は清らかな湧き水と
伝統的な有機農法を用いて抹茶を製造しています。

TEA

ALL ¥990

English Breakfast イングリッシュブレックファースト

Earl Grey アールグレイ

Darjeeling ダージリン

Chamomile カモミール

Peppermint ペパーミント



UNIR SPECIALTY COFFEE ROASTER

Founded in Nagaokakyō, Kyoto,
Unir is known for sourcing the finest
beans from around the world
and roasting them with precision.

京都・長岡京に創業したウニールは
世界中から厳選した最高級の豆を
精密に焙煎することで知られています。

UNIR COFFEE

ALL ¥990

Black Coffee コーヒー

Café Latte カフェラテ

Cappuccino カプチーノ

Espresso エスプレッソ

MORNING SPARKLES

ALL ¥1,650

Mimosa ミモザ

Belini ベリーニ

KYOTO BISTRO

A morning beside Ninenzaka,
where Kyoto's harvest meets BISTRO.
A curated breakfast, thoughtfully sourced, seasonally inspired.

二寧坂で迎える朝。
心地よい店内で、京都の旬の恵みと
こだわりの食材で仕立てた、上質で心温まる朝食をお届けします。

KYOTO BISTRO BREAKFAST

CONTINENTAL BREAKFAST

¥5,500

Includes continental buffet, coffee and tea.

ブッフェより好きなものをお取りください。コーヒー、紅茶は裏面よりお選びください。

BISTRO BREAKFAST

¥7,150

Includes continental breakfast buffet with choices of a la carte main dishes, coffee and tea.

ブッフェより好きなものをお取りください。温かいメイン料理は、下記のセレクションから
コーヒー、紅茶は裏面よりお選びください。

WESTERN COMFORT

- | | |
|--|--|
|  Two Eggs Any Style ¥2,420 |  Avocado Toast ¥2,420 |
|  Bacon, Sausage, Mushrooms,
Roasted Tomato, Potato |  Mashed Avocado, Poached Eggs,
Sourdough |
| 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 ポテト | アボカドトースト
マッシュドアボカド ポーチドエッグ
サワーブレッド |
|  Croissant Egg Florentine ¥2,420 |  Wagyu Steak & Fried Egg ¥5,500 |
|  Hollandaise Sauce Spinach
Ham or Salmon |  和牛ステーキとフライドエッグ
(Not included in Bistro breakfast) |
| クロワッサン フロレンティーナ
オランダーズソース ほうれん草 ハム または サーモン | |



WABISUKE EGG FARM

WABISUKE eggs, raised free in the fields of Uji, Kyoto,
embody purity and care with a 100% plant-based diet.

宇治の田園で放し飼いに育てられたワビスケの卵。
100%植物性飼料で大切に育てられた純粋な味わいをお届けします。

- | | |
|---|--|
|  French Toast ¥2,420 |  Pancake ¥2,420 |
|  Caramelized Banana, Brioche |  Fresh Berries, Whipped Butter Cream, |
|  Maple Syrup |  Maple Syrup |
|  フレンチトースト | パンケーキ |
| バナナのキャラメリゼ プリオッシュ | 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 | メープルシロップ |

KYOTO SPECIALTIES

- | | |
|---|--|
|  Homemade Steamed Tofu ¥2,420 |  Chawanmushi ¥2,420 |
| Ginger, Leek, Soy Sauce | Steamed Egg Custard |
| 自家製豆腐 | Chicken, Thick Ginger Sauce |
| 生姜 葱 醤油 | 茶碗蒸し |
| | 鶏肉 生姜餡かけ |
|  Fried Noodle ¥2,420 | Udon ¥2,420 |
| Shrimp, Chili, Bonito Flakes | Deep Fried Tofu, Yuzu |
| フライドヌードル | 刻みきつねうどん |
| 海老 チリ 鰹節 | 油あげ 柚子 |
|  Japanese Soufflé ¥2,420 | |
|  Yuzu, Tofu, Kyoto Kameoka Honey | |
|  スフレパンケーキ | |
|  柚子 豆腐 京都亀岡産蜂蜜 | |
|  Bircher müsli or Yogurt with Granola ¥2,420 | |
|  Fresh Berries, Dried Fruit | |
|  ビルヒャーミューズリーまたは自家製ヨーグルトとグラノラ | |
| フレッシュベリー ドライフルーツ | |

KYOTO HIGANYAMA HONEY WOODS

Honey Woods, from the forests of Kyoto's Higanyama,
offers pure seasonal honey crafted with care and without compromise.

京都・彼岸山の森から届くハニーウッズは
妥協なく丹精込めて作り上げた純粋な季節の蜂蜜です。



- | | | |
|--|---|---|
|  signature / シグネチャー |  vegetarian / ベジタリアン |  plant-based / プラントベース |
|  dairy / 乳 |  gluten free / グルテンフリー |  egg / 卵 |
| | |  nuts / ナッツ |

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
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。