朝食 6:30~11:30

ウエスタンブレックファースト ¥6,500 (¥7,150)

ジュースセレクション 一品お選びください

フレッシュオレンジジュース

フレッシュグレープフルーツジュース

季節のベジタブルジュース

ヨーグルト 一品お選びください

自家製ヨーグルト 季節のフルーツと自家製抹茶グラノーラ

無脂肪ヨーグルト 季節のフルーツと自家製抹茶グラノーラ

ベーカリーバスケット

食パン クロワッサン ミニバゲット ベーグル

冷たいお料理 一品お選びください

ハムと熟成ゴーダチーズ 国産フルーツトマト

スモークサーモンとブリアサヴァランチーズ 国産フルーツトマト

温かいお料理 一品お選びください

卵料理をお好きな調理方法で ベーコン ポークソーセージ マッシュルーム ローストトマト

パンケーキ フレッシュベリー バタークリーム メープルシロップ

ブリオッシュフレンチトースト バナナのキャラメリゼ

お飲み物

コーヒー または 紅茶

（　　）内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。

メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー V - ベジタリアン

ヘルシーブレックファースト ¥4,500 (¥4,950)

ジュースセレクション 一品お選びください

フレッシュオレンジジュース

フレッシュグレープフルーツジュース

季節のベジタブルジュース

ヨーグルト 一品お選びください

自家製ヨーグルト 季節のフルーツと自家製抹茶グラノーラ

無脂肪ヨーグルト 季節のフルーツと自家製抹茶グラノーラ

サラダ

グリーンサラダ アボカド ジンジャードレッシング

メインプレート 一品お選びください

ホワイトオムレツ スチームベジタブル 枝豆フムス

スクランブル豆腐 スチームベジタブル 枝豆フムス

お飲み物

コーヒー または 紅茶

和朝食（7:00~10:00）S ¥6,500 (¥7,150)

明治十年（1877年）創業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。
数に限りがございますので、ご希望の際は事前のご予約をお勧めしています。

（　）内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。
メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー V - ベジタリアン

アラカルト ブレックファースト 6:30~11:30

ブレックファースト スペシャリティ

卵料理をお好きな調理方法で 目玉焼き、スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、ゆで卵 または オムレツ ベーコン ポークソーセージ マッシュルーム ローストトマト	¥2,400 (¥2,640)
アボカドとポーチドエッグ S V アボカドのディップ カンパーニュブレッド	¥2,400 (¥2,640)
パンケーキ V フレッシュベリー バタークリーム メープルシロップ	¥2,400 (¥2,640)
ブリオッシュフレンチトースト S V バナナのキャラメライズ	¥2,400 (¥2,640)

ヘルシーアラカルト

コーンフレーク、オールブラン または 自家製グラノーラ V 牛乳、低脂肪乳、無脂肪乳 または 豆乳 フレッシュベリー	¥1,600 (¥1,760)
自家製ヨーグルト または 無脂肪ヨーグルト V フレッシュベリー ハニー	¥1,600 (¥1,760)
ビルヒャーミューズリー S V フレッシュベリー ハニー	¥1,600 (¥1,760)
季節のフルーツプレート V	¥3,000 (¥3,300)
ベリーの盛り合わせ V	¥1,400 (¥1,540)

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。

メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー V - ベジタリアン

アラカルトメニュー 11:30~22:00

サラダ / スープ

グリーンガーデンサラダ V 和風 ドレッシング	¥2,200 (¥2,420)
京都丹波チキンシーザーサラダ ベーコン パルメザンチーズ	¥2,600 (¥2,860)
真蛸のグリルと野菜のサラダ S ポン酢ドレッシング	¥2,800 (¥3,080)
本日のスープ V グリルブレッド	¥1,400 (¥1,540)
ミネストローネスープ V パルメザンチーズ グリルブレッド	¥1,600 (¥1,760)
オニオングラタンスープ	¥1,800 (¥1,980)

サンドイッチ / バーガー / ピッツァ

マルゲリータ ピッツァ V トマトソース バジル	¥2,400 (¥2,640)
クラブサンドウィッチ 京都丹波チキン ベーコン 目玉焼き トマト レタス フレンチフライ または グリーンサラダ	¥2,800 (¥3,080)
クラシック ビーフバーガー チーズ オニオン トマト キャラウェイ ビアソース フレンチフライ または グリーンサラダ	¥3,850 (¥4,235)

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。
メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー　V - ベジタリアン

ウェスタンメインディッシュ

ウエスタンメインディッシュにはパンをご用意しております

京都フィッシュ＆チップス S 柚子胡椒アイオリソース レモン	¥3,000 (¥3,300)
スパゲッティ フレッシュトマトソース V バジルペースト、トマト	¥2,800 (¥3,080)
リングイネ 海老と生雲丹 トマトクリームソース	¥3,400 (¥3,740)
タリアテッレ 近江牛のボロネーゼ パルメザンチーズ	¥3,400 (¥3,740)
京都丹波地鶏胸肉のグリル マスタードソース 野菜のロースト	¥3,200 (¥3,520)
鮮魚のロースト レモン、ディル、ケッパーの白ワインソース 野菜のロースト	¥3,400 (¥3,740)
和牛サーロインステーキのグリル 200g 赤ワインソース 野菜のロースト	¥11,000 (¥12,100)

（　　）内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。
メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー V - ベジタリアン

アジアンメインディッシュ

ベジタブル炒飯 V ¥2,200 (¥2,420)
卵 チリ 葱

きつねうどん ¥2,400 (¥2,640)
油揚げ 九条ネギ 柚子

中華風焼きそば ¥2,400 (¥2,640)
海老 チリ 青梗菜

ビーフカレー ¥2,800 (¥3,080)
自家製ピクルス

丹波地鶏照り焼き丼 ¥2,600 (¥2,860)
香の物 味噌汁

かつ丼 ¥2,800 (¥3,080)
香の物 味噌汁

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。
メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー V - ベジタリアン

サイドディッシュ

サイドグリーンサラダ V	¥1,000 (¥1,100)
フレンチフライ V	¥1,200 (¥1,320)
季節野菜のロースト V	¥1,200 (¥1,320)
パンの盛り合わせ V	¥1,200 (¥1,320)
味噌汁セットV ライス 香の物	¥1,000 (¥1,100)
ライス V	¥500 (¥550)

デザート

アップルパイ V ヴァニラアイスクリーム シナモンクランブル 生クリーム	¥1,200 (¥1,320)
アイスクリームの盛り合わせ V ヴァニラ 抹茶 チョコレート	¥1,200 (¥1,320)
季節のフルーツプレート V	¥3,000 (¥3,300)
ホームメイドチョコレート (3ピース)	¥1,200 (¥1,320)

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。

メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー V - ベジタリアン

スナックメニュー

トリュフ フレンチフライ V	¥1,800 (¥1,980)
柚子風味のオリーブとドライトマト V	¥1,800 (¥1,980)
燻製ミックスナッツ V	¥1,800 (¥1,980)
野菜のクルディテと豆腐のフムス V	¥1,800 (¥1,980)
ロブスターリゾットのクロケット 生雲丹	¥2,400 (¥2,640)
近江牛のクロケット 卵黄のコンフィ	¥2,400 (¥2,640)
チーズ職人エルベモンスのチーズプレート V	¥3,600 (¥3,960)
自家製和牛パストラミ	¥3,600 (¥3,960)
国産プロシュート “はもんみなかみ”	¥3,600 (¥3,960)

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。
メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー V - ベジタリアン

キッズ メニュー (1歳から3歳のお子様におすすめです)

メイン

スイートコーンスープ V	¥600 (¥660)
ミニうどん	¥600 (¥660)
キッズスパゲッティ ミートソース または トマトソース	¥1,200 (¥1,320)
チキンのグリル クリーミーマッシュポテト	¥1,200 (¥1,320)
チーズバーガー フレンチフライ	¥1,200 (¥1,320)

デザート

キッズパンケーキ V	¥1,000 (¥1,100)
キッズアイスクリーム(1スクープ)V ヴァニラ チョコレートソース	¥500 (¥550)

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。
メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー V - ベジタリアン

深夜メニュー 22:00~6:30

サラダ / スープ

グリーンガーデンサラダ V ¥2,200 (¥2,420)
和風ドレッシング

京都丹波チキンシーザーサラダ ¥2,600 (¥2,860)
ベーコン パルメザンチーズ

ミネストローネスープ V ¥1,600 (¥1,760)
パルメザンチーズ グリルブレッド

メイン

クラブサンドウィッチ ¥2,800 (¥3,080)
京都丹波チキン ベーコン 目玉焼き トマト レタス
フレンチフライ または グリーンサラダ

きつねうどん ¥2,400 (¥2,640)
油揚げ 九条ネギ 柚子

ビーフカレー ¥2,800 (¥3,080)
自家製ピクルス

タリアテッレ 近江牛のボロネーゼ ¥3,400 (¥3,740)
パルメザンチーズ グリルブレッド

デザート

アップルパイ S V ¥1,200 (¥1,320)
ヴァニラアイスクリーム シナモンクランブル 生クリーム

アイスクリームの盛り合わせ V ¥1,200 (¥1,320)
ヴァニラ 抹茶 チョコレート

（　）内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。
メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。 S - シグネチャー V - ベジタリアン

オールデイ メニュー (24時間)

ブレックファースト

卵料理をお好きな調理方法で ¥2,400 (¥2,640)
目玉焼き、スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、ゆで卵 または オムレツ
ベーコン ポークソーセージ マッシュルーム ローストトマト

パンケーキ V ¥2,400 (¥2,640)
フレッシュベリー バタークリーム メープルシロップ

サラダ / スープ

グリーンガーデンサラダ V ¥2,200 (¥2,420)
和風ドレッシング

京都丹波チキンシーザーサラダ ¥2,600 (¥2,860)
ベーコン パルメザンチーズ

ミネストローネスープ V ¥1,600 (¥1,760)
パルメザンチーズ グリルブレッド

メイン

クラブサンドウィッチ ¥2,800 (¥3,080)
京都丹波チキン ベーコン 目玉焼き トマト レタス
フレンチフライ または グリーンサラダ

タリアテッレ 近江牛のボロネーゼ ¥3,400 (¥3,740)
パルメザンチーズ グリルブレッド

デザート

アップルパイ S V ¥1,200 (¥1,320)
ヴァニラアイスクリーム シナモンクランブル 生クリーム

アイスクリームの盛り合わせ V ¥1,200 (¥1,320)
ヴァニラ 抹茶 チョコレート

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様はご注文の際に係りの者にお申し付けください。
メニューで使用している米飯類・米加工品はすべて国産米です。S - シグネチャー V - ベジタリアン

ドリンクメニュー

グラスワインセレクション

シャンパン	グラス	ボトル
リュイナール ブラン ド ブラン	¥3,000 (¥3,300)	¥18,000 (¥19,800)

白ワイン

ケークブレッド セラーズ 2023, ソーヴィニョン ブラン ノース コースト, カリフォルニア, アメリカ	¥3,500 (¥3,850)	¥21,000 (¥23,100)
ブノワ ジラルダン, シャサーニュ モンラッシェ 2021, シャルドネ ブルゴーニュ, フランス	¥5,000 (¥5,500)	¥30,000 (¥33,000)

赤ワイン

シャトー ピション ロングヴィル コンテス ド ラランド レゼルヴ ド ラ コンテス 2012, カベルネソーヴィニョン, メルロー ボルドー, フランス	¥4,800 (¥5,280)	¥28,800 (¥31,680)
ドメーヌ ユグノー, ジュヴレ シャンベルタン レ クラ 2021, ピノノワール ブルゴーニュ, フランス	¥5,500 (¥6,050)	¥33,000 (¥36,300)

マスターワインリストをご希望の場合はインルームダイニングまでお申し付けくださいませ

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。

ジャパニーズ ウィスキー　45ML

イチローズモルト ミズナラウッド リザーブ	¥3,200 (¥3,520)
山崎 12年	¥5,000 (¥5,500)
響 ブレンダーズチョイス	¥5,000 (¥5,500)

インターナショナル ウィスキー　45ML

ブッカーズ	¥1,900 (¥2,090)
バランタイン 17年	¥2,500 (¥2,750)
ボウモア 18年	¥5,600 (¥6,160)
グレンモーレンジ 18年	¥2,700 (¥2,920)
タリスカー 18年	¥3,300 (¥3,630)
ジョニーウォーカー ブルーラベル	¥4,200 (¥4,620)

ブランデー　45ML

レミーマルタン X.O エクセレンス	¥6,200 (¥6,820)

シェリー & ポート　90ML

オロロソ アルマセニスタ ルスタウ	¥2,400 (¥2,640)
フォンセカ トニー 20年	¥2,600 (¥2,860)

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。

日本酒

	グラス
神蔵 クリア 純米 祝, 京都	¥2,300 (¥2,530)
農口尚彦研究所, 大吟醸 山田錦, 石川	¥3,200 (¥3,520)

ボトル ビール

京都麦酒 山田錦	¥1,400 (¥1,540)
アサヒ スーパードライ	¥1,400 (¥1,540)
サントリー プレミアムモルツ	¥1,400 (¥1,540)

ノン アルコール ビール

アサヒ ドライ ゼロ	¥1,200 (¥1,320)
サントリー オールフリー	¥1,200 (¥1,320)

スティルウォーター

アクア パンナ 500 ml	¥1,000 (¥1,100)
エビアン 750 ml	¥1,200 (¥1,320)

スパークリングウォーター

サンペレグリノ 500 ml	¥1,000 (¥1,100)
サンペレグリノ 750 ml	¥1,200 (¥1,320)

(　　)内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。

ソフトドリンク

フェンティマンス ヴィクトリアン レモネード	¥1,000 (¥1,100)
フェンティマンス ローズ レモネード	¥1,000 (¥1,100)
八街生姜 ジンジャーエール	¥1,000 (¥1,100)
コカ コーラ / コカ コーラ ゼロ	¥1,000 (¥1,100)

ジュース

アップル	¥900 (¥990)
ピーチ	¥900 (¥990)
フレッシュ オレンジ	¥1,200 (¥1,320)
フレッシュ グレープフルーツ	¥1,200 (¥1,320)
フレッシュ ベジタブル	¥1,200 (¥1,320)
アランミリア ソーヴィニョン ブラン グレープ, フランス	¥1,400 (¥1,540)
アランミリア カベルネ ソーヴィニョン グレープ, フランス	¥1,400 (¥1,540)

ティー

アールグレイ ティートラベラーズ インド	¥1,700 (¥1,870)
カモミール アートオブティー 石川	¥1,700 (¥1,870)
煎茶 松風 永谷宗園茶店 京都	¥1,700 (¥1,870)
ペパーミント アートオブティー 千葉	¥1,700 (¥1,870)
ダージリン ピュッタボン農園 インド	¥2,000 (¥2,200)

コーヒー

コーヒー、アイスコーヒー、エスプレッソ	¥1,200 (¥1,320)
ダブルエスプレッソ、マキアート、カフェラテ、カプチーノ	¥1,200 (¥1,320)

（　　）内の料金は消費税込です。別途15%サービス料を頂戴します。

Restaurant & Bar Operation Hours

KYOTO BISTRO

7:00am - 9:00pm (Last order 8:00pm)

THE LIVING ROOM

11:00am - 10:00pm (Last order 9:00pm)

YASAKA

First Seating 5:00pm - 5:30pm

Second Seating 8:00pm - 8:30pm

KOHAKU

4:00pm - 0:00pm (Last order 11:30pm)

レストラン＆バー 営業時間

KYOTO BISTRO

午前7時 - 午後9時 (ラストオーダー 午後8時)

THE LIVING ROOM

午前11時 - 午後10時 (ラストオーダー 午後9時)

八坂

1部 午後5時 - 午後5時30分

2部 午後8時 - 午後8時30分

琥珀

午後4時 - 深夜24時 (ラストオーダー 午後11時30分)