

restaurant library the hotel seiryu

# Well-being Breakfast Buffet

¥6,000

## メインディッシュ

下記より好きな料理をお選びください

- ・ 卵料理 お好みの具材とともに  
オムレツ・スクランブル・目玉焼き  
(チーズ／トマト／マッシュルーム)
- ・ パンケーキ フルーツソース添え
- ・ そば粉のガレット  
スモークサーモンとサワークリーム添え
- ・ ヴィーガンミートのオープンサンド
- ・ ヴィーガンパンケーキ 野菜添え
- ・ 京のすぐき入り リゾット
- ・ 京の和朝食
- ・ 京の朝鍋

### kids menu

- ・ 12歳以下のお子様には  
キッズプレートをご用意いたします  
(スクランブルエッグ&ソーセージ&パンケーキ)

## Main Dishes

Choose one of our specialty dishes to enjoy  
with the buffet

- ・ 2 Eggs Any Style : Omelet, Scrambled, Fried  
with your choice of filling  
-Cheese, Tomato, Mushrooms
- ・ Pancakes with Fruit Sauce
- ・ Buckwheat Galette  
with Smoked Salmon and Sour Cream
- ・ Vegan Meat Open Sandwiches
- ・ Vegan Pancakes with Vegetables
- ・ Risotto with Kyoto Suguki Pickles
- ・ Japanese Style Bentō
- ・ Japanese Hot Pot Set
- ・ A complimentary Kids Menu  
for children under 13 years (Age 0-12):  
Scrambled egg, Sausages and Pancakes

# Continental Breakfast Buffet

¥3,800

※表示料金には消費税が含まれております。別途、会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。  
\*Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

### 食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客様は、事前にお申し出ください。お客様の安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。以下1~4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。
3. お客様へ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

### Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities,

We are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens. Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.