

IN-ROOM DINING
MENU



THE HOTEL SEIRYU
KYOTO, KYOMIZU

6:30A.M. - 10:30P.M.(Last Order 10:30P.M.)

Beverages

お飲み物

6:30A.M. - 10:30P.M.

Foods

お食事

11:00A.M. - 10:30P.M.

Please Dial ② Seiryu OMOTENASHI Desk for Order.

ご注文の際は、お電話の②青龍おもてなしデスクをご利用ください。

・ Please be advised that menu items are subject to change depending on market availability.

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

・ This restaurant uses only Japanese rice.

※当店では国産米を使用しております。

FOODS

11:00A.M. - 10:30P.M. (Last Order 10:30P.M.)

1 Soup of the Day
本日のスープ ¥1,800

2 Minestrone Soup
ミネストローネスープ ¥2,000

3 Fresh Vegetables Salad
with Your Choice of Dressing-
Sherry Vinegar or French ¥2,000
彩り野菜のサラダ ドレッシングをお選びください。
シェリービネガーまたはフレンチ

4 Caesar Salad with Bacon and Egg ¥2,700
ベーコンと温度卵のシーザーサラダ

5 Smoked Salmon with Onion,
Capers, Lemon ¥3,100
スモークサーモン
オニオン、ケッパー、レモン添え

6 Raw Ham with Fresh Fruits ¥3,100
生ハムとフルーツ盛り合わせ

7 Vegan Roll ¥2,800
ヴィーガンロール



8 Salmon Roll ¥3,900
サーモンロール



9 5 Pieces of Sushi Set ¥5,000
5 pieces of Nigiri Sushi, Small Appetizer with Soup
Seabream, Lean Tuna, Striped Jack, Prawn, Salmon, Pickled Ginger
にぎり寿司5貫、小鉢、椀物
鯛、鮪、縹鰯、海老、サーモン、甘酢ガリ

A government regulated consumption tax is included in the above prices. 15% of service charges are added separately.
上記料金には、消費税が含まれております。別途、サービス料(15%)を頂戴いたします。



10 Beef Hamburger ¥4,200
国産牛のハンバーガー



11 Vegan Hamburger ¥3,100
ヴィーガンミートのハンバーガー

Images are for illustration only. Please be advised that menu items are subject to change depending on market availability.
写真はイメージです。季節と仕入れにより、異なることがあります。

Beverages

6:30A.M. - 10:30P.M. (Last Order 10:30P.M.)

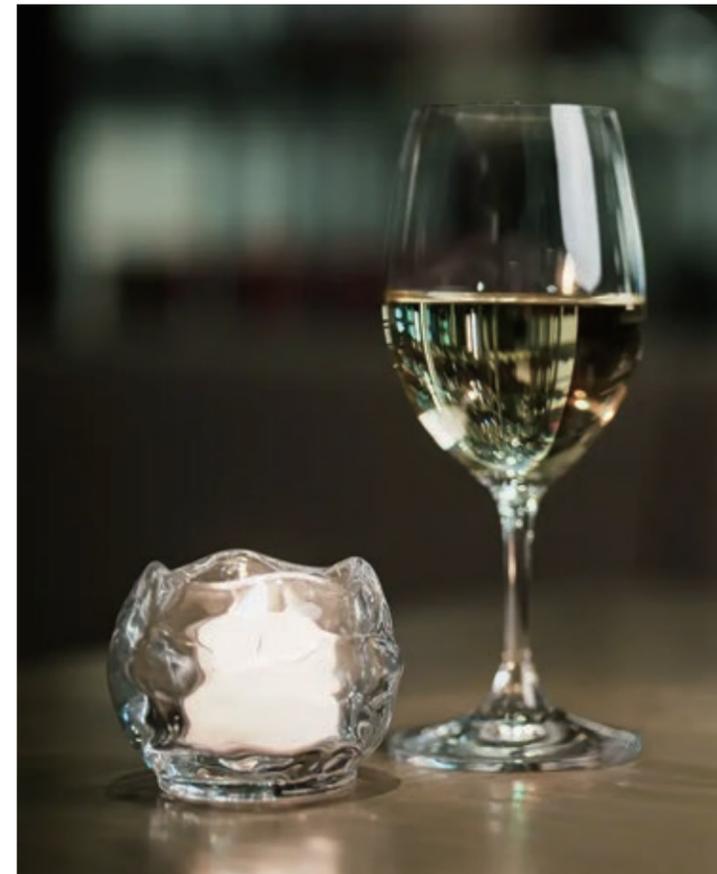
Beers ビール

- 28** Domestic Beer 334ml ¥1,500
Kirin, Asahi, Suntory, Sapporo
キリン、アサヒ、サントリー、サッポロ
- 29** Kizakura Kyoto Craft Beer Kölsch 330ml ¥1,800
黄桜 地ビール 京都麦酒 ケルシュ
- 30** Non-alcoholic Beer Asahi "Dry Zero" 334ml ¥1,200
ノンアルコールビール アサヒ"ドライゼロ"
- 31** Heineken, Guinness 330ml ¥1,500
ハイネケン、ギネス

Wine by the Glass グラスワイン

- 32** Champagne of the day 120ml ¥3,000
本日のシャンパン
- 33** White Wine of the day 120ml ¥2,500
本日の白ワイン
- 34** Red Wine of the day 120ml ¥2,500
本日の赤ワイン

In addition to the above, a wine list is available.
上記のほか、ワインリストをご用意いたしております。



Japanese Sake 日本酒

- 35** Dassai 23 Junmai-Daiginjo 300ml ¥9,500
Using Yamada-Nishiki rice, polished down to 23% of the original grain size (Yamaguchi)
720ml ¥19,000
獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分(山口)
- 36** Dassai 39 Junmai-Daiginjo 300ml ¥7,000
Using Yamada-Nishiki rice, polished down to 39% of the original grain size (Yamaguchi)
720ml ¥14,000
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分(山口)
- 37** Dassai 45 Junmai-Daiginjo 300ml ¥6,000
Using Yamada-Nishiki rice, polished down to 45% of the original grain size (Yamaguchi)
720ml ¥12,000
獺祭 純米大吟醸 45(山口)
- 38** Heianshishin 720ml ¥12,000
"Black" Daiginjo(Kyoto)
平安四神 "ブラック" 大吟醸(京都)
- 39** Eikun Junmai-Ginjyou 720ml ¥10,000
"Kotosennen"(Kyoto)
英勲 純米吟醸 "古都千年"(京都)

Gin・Whisky ジン・ウイスキー

- 40** "Kinobi" Kyoto Dry Gin Alc 45% 30ml ¥2,200
"季の美" 京都ドライジン45度
- 41** Suntory Yamazaki N.V. 30ml ¥3,000
サントリー山崎
- 42** Suntory Yamazaki 12 Years 30ml ¥5,500
サントリー山崎12年
- 43** Suntory 100th Anniversary Blend "Hibiki" 30ml ¥8,000
サントリー100周年記念 "響"



A government regulated consumption tax is included in the above prices. 15% of service charges are added separately. 上記料金には、消費税が含まれております。別途、サービス料(15%)を頂戴いたします。

Images are for illustration only. Please be advised that menu items are subject to change depending on market availability. 写真はイメージです。季節と仕入れにより、異なることがあります。

Soft Drinks

6:30A.M. - 10:30P.M.(Last Order 10:30P.M.)

44 Orange Juice ¥1,200
オレンジジュース

45 Grapefruit Juice ¥1,200
グレープフルーツジュース

46 Coca Cola or Coca Cola Zero 190ml ¥1,200
コカコーラまたはコカコーラ・ゼロ

47 Premium Ginger Ale 200ml ¥1,300
プレミアム ジンジャーエール

48 Perrier 330ml ¥1,200
ペリエ

49 Evian 750ml ¥1,500
エビアン

50 Acqua Panna 750ml ¥1,500
アクアパンナ

51 San Benedetto Frizzante 500ml ¥1,100
サンベネデット フリザンテ

52 San Pellegrino 750ml ¥1,500
サンペレグリノ

53 Seiryu Original Fruits & Vegetable Drink ¥1,200
青龍オリジナルフルーツと野菜のドリンク

54 Seiryu Original Vinegar Drink ¥1,200
青龍オリジナルピネガードリンク

Coffee・Tea・Others コーヒー・紅茶・他

55 Coffee [Pot] ¥1,500
コーヒー

56 Decaffeinated Coffee [Pot] ¥1,500
カフェインレスコーヒー

57 Caffè Latte, Cappuccino [Pot] ¥1,800
カフェラテ、カプチーノ

58 Hot Tea [Pot] ¥1,500
(English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling)
紅茶(イングリッシュブレックファースト、アールグレイ、ダーズリン)

59 Hot Herbal Tea [Pot] ¥1,800
(Peppermint, Camomile, Rooibos)
ハーブティー(ペパーミント、カモミール、ルイボス)

60 Milk, Low-Fat Milk, Soy Milk, Oat Milk ¥1,200
牛乳、低脂肪乳、豆乳、オーツミルク

Food Allergy Response Policy

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.

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、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さまは、事前にお申し出ください。お客さま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. お客さまへ安全なお料理・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きます場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。