# IN-ROOM DINING MENU



#### 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。



1 Soup of the Day 本日のスープ	¥1,600
2 Minestrone Soup ミネストローネスープ	¥1,800
3 Fresh Vegetables Salad with Your Choice of Dressing- Sherry Vinegar or French 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	¥1,800
4 Caesar Salad with Bacon and Egg ベーコンと温度卵のシーザーサラダ	¥2,400
5 Smoked Salmon with Onion, Capers, Lemon スモークサーモン オニオン、ケッパー、レモン添え	¥2,800
6 Raw Ham with Fresh Fruits 生ハムとフルーツ盛り合わせ	¥2,800
7 Vegan Roll ヴィーガンロール	¥2,500



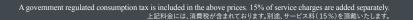


8 Salmon Roll

¥3,500

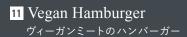


¥4,500 9 5 Pieces of Sushi Set 5 pieces of Nigiri Sushi, Small Appetizer, Soup Seabream, Lean Tuna, Striped Jack, Prawn, Salmon, Pickled Ginger にぎり寿司5貫、小鉢、椀物 鯛、鮪、縞鯵、海老、サーモン、甘酢ガリ





10 Beef Hamburger 国産牛のハンバーガー



¥2,800

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。



12 Rice Bowl of Kyoto Red Jidori (Local Chicken) and Cage Free Egg of Uji, Soup 宇治平飼い卵と京赤地どりの親子丼(椀物付き)



13 Rice Bowl of Japanese Beef Loin, Soup	¥5,500
国産牛のステーキ丼(椀物付き)	

14 Beef Curry and Steamed Rice ¥3,500

Sauteed Scallops with Tomato and 44,000 Caper Sauce

帆立貝のソテー トマトとケッパーのソース

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。



16 Rice Bowl of Tempra,	Soup	¥4,800
天丼(椀物付き)		

17 "Udon"with Beef and Kujo Green Leek ¥3,500 肉うどん 九条ネギをあしらえて

18 Japanese Beef Steak and Y10,000 Original Sauce with Hot Vegetables 国産牛ロース肉ステーキと和風ソース 温野菜添え

19 Steamed Rice 400 20 512

20 Assorted Bread ¥600 パン盛り合わせ

21	Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ	¥3,500
22	Assorted Cheeses チーズ盛り合わせ	¥3,500
23	Cheese Cake チーズケーキ	¥1,800
24	Chocolate Cake チョコレートケーキ	¥1,800
25	Ice Cream Vanilla バニラアイスクリーム	¥1,100
26	Ice Cream Matcha 抹茶アイスクリーム	¥1,100
27	Seasonal Sherbet 季節のシャーベット	¥1,100

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

黄桜 地ビール 京都麦酒 ケルシュ

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

#### Beers ビール

<b>28</b> Domestic Beer Kirin, Asahi, Suntory, Sapporo キリン、アサヒ、サントリー、サッポロ	334ml	¥1,500
29 Kizakura Kyoto Craft Beer Kölsch	330ml	¥1,800

30 Non-alcoholic Beer Asahi "Dry Zero" 334ml ¥1,200 /ンアルコールビール アサヒ"ドライゼロ"

31 Heineken, Guinness 330ml ¥1,500

## Wine by the Glass ชุรุวๆง

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

Red Wine of the day 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 Using Yamada-Nishiki rice, polished down to 23% of the original grain size (Yamaguchi) 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分(山口)	300ml ¥9,500 720ml ¥19,000
36 Dassai 39 Junmai-Daiginjo Using Yamada-Nishiki rice, polished down to 39%	300ml ¥7,000

Dassai 39 Junmai-Daiginjo 300ml ¥7,000 Using Yamada-Nishiki rice, polished down to 39% of the original grain size (Yamaguchi) 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分(山口)

37 Dassai 45 Junmai-Daiginjo
Using Yamada-Nishiki rice, polished down to 45% of the original grain size (Yamaguchi)

獺祭 純米大吟醸 45(山口)

\*\*Heianshishin 720ml ¥12,000 "Black" Daiginjo(Kyoto)

720ml ¥10,000

平安四神 "ブラック" 大吟醸(京都)

39 Eikun Junmai-Ginjyou "Kotosennen"(Kyoto) 英勲 純米吟醸 "古都千年"(京都)

## Gin·Whisky ジン・ウィスキー

40 "Kinobi" Kyoto Dry Gin Alc 45%	30ml	¥2,200
"季の美" 京都ドライジン45度		

Suntory Yamazaki N.V.	30ml	¥3,000
サントリー山崎		

Suntory Yamazaki 12 Years	30ml	¥5,500
サントリー山崎12年		

43 Suntory 100<sup>th</sup> Anniversary Blend "Hibiki" 30ml ¥8,000 サントリー100周年記念 "響"





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

44 Orange Juice オレンジジュース		¥1,200	<b>53</b> Fruits & Vegetable Juice フルーツと野菜のジュース	¥1,200
45 Grapefruit Juice グレープフルーツジュース		¥1,200	54 Vinegar Drink ヴィネガードリンク	¥1,200
<b>46</b> Coca Cola or Coca Cola Zero コカコーラまたはコカコーラ・ゼロ	190ml	¥1,200	Coffee・Tea・Others コーヒー・紅茶・他	
47 Premium Ginger Ale	200ml	¥1,300	55 Coffee (Pot)	¥1,500
プレミアム ジンジャーエール 48 Perrier	330ml	¥1,200	56 Decaffeinated Coffee [Pot] カフェインレスコーヒー	¥1,500
ペリエ		ŕ	<b>57</b> Caffè Latte, Cappuccino [Pot] カフェラテ、カプチーノ	¥1,800
49 Evian エピアン	750ml	¥1,500	58 Hot Tea (Pot)	¥1,500
50 Acqua Panna アクアパンナ	750ml	¥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、ダージリン	<b>&gt;</b> )
51 San Benedetto Frizzante サンベネデット フリザンテ	500ml	¥1,100	<b>59</b> Hot Herbal Tea [Pot] (Peppermint, Camomile, Rooibos) ハープティー(ペパーミント、カモミール、ルイボス)	¥1,800
<b>52</b> San Pellegrino サンペレグリノ	750ml	¥1,500	Milk, Low-Fat Milk, Soy Milk, Oat Milk 牛乳、低脂肪乳、豆乳、オーツミルク	¥1,200

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。

#### 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

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、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。