

IN-ROOM DINING
MENU



THE HOTEL SEIRYU
KYOTO, KIYOMIZU

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

¥1,600

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
サーモンロール

¥3,500



9 5 Pieces of Sushi Set
5 pieces of Nigiri Sushi, Small Appetizer, Soup
Seabream, Lean Tuna, Striped Jack, Prawn, Salmon, Pickled Ginger

¥4,500

にぎり寿司5貫、小鉢、椀物
鯛、鮓、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

¥3,800



11 Vegan Hamburger
ヴィーガンミートのハンバーガー

¥2,800

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。



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)

¥4,800

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

¥5,500

14 Beef Curry and Steamed Rice
ビーフカレーライス

15 Sautéed Scallops with Tomato and
Caper Sauce
帆立貝のソテー トマトとケッパーのソース

¥4,000

16 Rice Bowl of Tempra, Soup
天丼(椀物付き)

¥4,800

17 “Udon”with Beef and Kujo Green Leek
肉うどん 九条ネギをあしらえて

¥3,500

18 Japanese Beef Steak and
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

¥10,000

19 Steamed Rice
ライス

¥400

20 Assorted Bread
パン盛り合わせ

¥600

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。



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

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

Beers ビール

28 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 黄桜 地ビール 京都麦酒 ケルシュ	330ml ¥1,800
30 Non-alcoholic Beer Asahi "Dry Zero" ノンアルコールビール アサヒ"ドライゼロ"	334ml ¥1,200
31 Heineken, Guinness ハイネケン、ギネス	330ml ¥1,500

Wine by the Glass グラスワイン

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

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% of the original grain size (Yamaguchi) 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分(山口)	300ml ¥7,000 720ml ¥14,000
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)	300ml ¥6,000 720ml ¥12,000
38 Heianshishin "Black" Daiginjo(Kyoto) 平安四神 "ブラック" 大吟醸(京都)	720ml ¥12,000

39 Eikun Junmai-Ginjyou "Kotosennen"(Kyoto) 英勲 純米吟醸 "古都千年"(京都)	720ml ¥10,000
--	---------------

Gin・Whisky ジン・ウイスキー

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



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

45 Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

¥1,200

46 Coca Cola or Coca Cola Zero
コカコーラまたはコカコーラ・ゼロ

190ml ¥1,200

47 Premium Ginger Ale
プレミアム ジンジャーエール

200ml ¥1,300

48 Perrier
ペリエ

330ml ¥1,200

49 Evian
エビアン

750ml ¥1,500

50 Acqua Panna
アクアパンナ

750ml ¥1,500

51 San Benedetto Frizzante
サンベネデット フリザンテ

500ml ¥1,100

52 San Pellegrino
サンペレグリノ

750ml ¥1,500

53 Fruits & Vegetable Juice
フルーツと野菜のジュース

¥1,200

54 Vinegar Drink
ヴィネガードリンク

¥1,200

Coffee · Tea · Others コーヒー・紅茶・他

55 Coffee [Pot]
コーヒー

¥1,500

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

¥1,500

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

¥1,800

58 Hot Tea [Pot]
(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)

¥1,500

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

¥1,800

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

¥1,200

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、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。