

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<br>本日のスープ  | ¥1,600 |
| 2 | Minestrone Soup<br>ミネストローネスープ  | ¥1,800 |
| 3 | Fresh Vegetables Salad<br>with Your Choice of Dressing-<br>Sherry Vinegar or French<br>彩り野菜のサラダ ドレッシングをお選びください。<br>シェリービネガーまたはフレンチ | ¥1,800 |
| 4 | Caesar Salad with Bacon and Egg<br>ベーコンと温度卵のシーザーサラダ  | ¥2,400 |
| 5 | Smoked Salmon with Onion,<br>Capers, Lemon<br>スモークサーモン<br>オニオン、ケッパー、レモン添え  | ¥2,800 |
| 6 | Raw Ham with Fresh Fruits<br>生ハムとフルーツ盛り合わせ   | ¥2,800 |
| 7 | Vegan Roll<br>ヴィーガンロール   | ¥2,500 |



- 8 Salmon Roll** ￥3,500  
サーモンロール



- 9 5 Pieces of Sushi Set** ¥4,500  
 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、味噌汁  
 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。

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  
国産牛のステーキ丼(椀物付き)

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

**15** Sauteed 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



**16** Rice Bowl of Tempura, Soup  
天丼(椀物付き)

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

**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

**19** Steamed Rice  
ライス

**20** Assorted Bread  
パン盛り合わせ

**21** Assorted Fruits  
フルーツ盛り合わせ

**22** Assorted Cheeses  
チーズ盛り合わせ

**23** Cheese Cake  
チーズケーキ

**24** Chocolate Cake  
チョコレートケーキ

**25** Ice Cream Vanilla  
バニラアイスクリーム

**26** Ice Cream Matcha  
抹茶アイスクリーム

**27** Seasonal Sherbet  
季節のシャーベット

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。

# Beverages

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

## Beers ビール

<b>28</b> Domestic Beer Kirin, Asahi, Suntory, Sapporo 麒麟、アサヒ、サントリー、サッポロ	334ml	¥1,500
<b>29</b> Kizakura Kyoto Craft Beer <small>Kölsch</small> 黄桜 地ビール 京都麦酒 ケルシュ	330ml	¥1,800
<b>30</b> 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
<b>31</b> Heineken, Guinness ハイネケン、ギネス	330ml	¥1,500

## Wine by the Glass グラスワイン

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

<b>35</b> 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
<b>36</b> 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
<b>37</b> 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
<b>38</b> Heianshishin “Black” Daiginjo(Kyoto) 平安四神 “ブラック” 大吟醸(京都)	720ml	¥12,000
<b>39</b> 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

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



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** Fruits & Vegetable Juice ¥1,200  
フルーツと野菜のジュース

**54** Vinegar Drink ¥1,200  
ヴィネガードリンク

## 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、ダージリン)

**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、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。