

Dessert & Soft Drink

アイスクリーム Ice Cream

祇園辻利抹茶アイスクリーム Green Tea Ice Cream from "Gion Tsujiri"	¥ 800(¥ 968)
バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥ 700(¥ 847)

ソフトドリンク Soft Drink

(ブレンドコーヒーは加圧式・主にブラジル豆)

ブレンドコーヒー	Coffee	¥ 830(¥ 1,004)
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥ 830(¥ 1,004)
カフェ・オ・レ	Café au lait	¥ 850(¥ 1,028)
カフェ・ラテ	Café Latte	¥ 850(¥ 1,028)
カプチーノ	Cappuccino	¥ 900(¥ 1,089)
ココア	Cocoa	¥ 900(¥ 1,089)
ダーズリンティー	Darjeeling Tea	¥ 900(¥ 1,089)
アイ스티ー	Iced Tea	¥ 830(¥ 1,004)
コーラ	Coke	¥ 700(¥ 847)
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥ 700(¥ 847)
ウーロン茶	Oolong Tea	¥ 700(¥ 847)
オレンジジュース	Orange Juice	¥ 700(¥ 847)

※()内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。
※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。
※写真はイメージです。
※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

※The prices in () are indicated service charge and government tax inclusive.
※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.
※These pictures are for illustrative purpose.
※The menu may change depending on availability.

Drink



シャンパーニュ Champagne

ローラン・ペリエ ラ キュベ
Laurent-Perrier La Cuvée

Glass ¥2,500 (¥3,025)
Bottle ¥14,000 (¥16,940)

「フレッシュ」「エレガント」「バランスの良さ」
が特徴の辛口。柑橘類のニュアンスがあり、
デリケートな果実味が口の中に広がります。

ビール Beer <サントリー／Suntory>



ザ・プレミアム・モルツ
マスターズドリーム ¥1,200 (¥1,452)
The Premium Malt's Master's Dream

ザ・プレミアム・モルツ(中瓶) ¥1,200 (¥1,452)
The Premium Malt's (Bottle)

ノンアルコールビール ¥850 (¥1,028)
Non-alcohol-Beer

赤ワイン Vin Rouge



ロバート・モンダヴィ
プライベート・セレクション
カベルネ・ソーヴィニヨン 2017

ROBERT MONDAVI Private Selection
Cabernet Sauvignon 2017

Glass ¥1,300 (¥1,573)
Bottle ¥7,000 (¥8,470)



ロバート・モンダヴィ
プライベート・セレクション
ピノ・ノワール 2017

ROBERT MONDAVI Private Selection
Pinot Noir 2017

Glass ¥1,300 (¥1,573)
Bottle ¥7,000 (¥8,470)

白ワイン Vin Blanc



ロバート・モンダヴィ
プライベート・セレクション
シャルドネ 2017

ROBERT MONDAVI Private Selection
Chardonnay 2017

Glass ¥1,300 (¥1,573)
Bottle ¥7,000 (¥8,470)



ロバート・モンダヴィ
プライベート・セレクション
ソーヴィニヨン・ブラン 2017

ROBERT MONDAVI Private Selection
Sauvignon Blanc 2017

Glass ¥1,300 (¥1,573)
Bottle ¥7,000 (¥8,470)

※()内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。
※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。
※写真はイメージです。
※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

※The prices in () are indicated service charge and government tax inclusive.
※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.
※These pictures are for illustrative purpose.
※The menu may change depending on availability.

・ ジントニック (Gin Tonic) Gin Lime Tonic water	¥ 1,200 (¥ 1,452)
・ ジンリッキー (Gin Ricky) Gin Lime Soda	¥ 1,200 (¥ 1,452)
・ ジンフィズ (Gin Fizz) Gin Lemon Syrup Soda	¥ 1,300 (¥ 1,573)
・ シンガポールスリング (Singapore Sling) Gin Lemon Syrup Cherry liqueur Soda	¥ 1,400 (¥ 1,694)
・ トムコリンズ (Tom Collins) Gin Lemon Syrup Soda	¥ 1,400 (¥ 1,694)
・ マティーニ (Martini) Gin Dry vermut	¥ 1,300 (¥ 1,573)
・ ギムレット (Gimlet) Gin Lime Syrup	¥ 1,300 (¥ 1,573)
・ ホワイトレディー (White Lady) Gin Cointreau Lemon	¥ 1,300 (¥ 1,573)
・ アラウンドザワールド (Around The World) Gin Green mint Pineapple	¥ 1,300 (¥ 1,573)
・ ブルームーン (Blue Moon) Gin Violet liqueur Lemon	¥ 1,300 (¥ 1,573)
・ オレンジブロッサム (Orange Blossom) Gin Orange	¥ 1,300 (¥ 1,573)
・ アラスカ (Alaska) Gin Chartreuse	¥ 1,500 (¥ 1,815)

ウォッカベース

Vodka Base

- ・モスコミュール (Moscow Mule)
Vodka Lime Ginger Ale ￥1,200 (￥1,452)
- ・ブラッディメアリー (Bloody Mary)
Vodka Tomato ￥1,400 (￥1,694)
- ・ソルティドッグ (Soltly Dog)
Vodka Grapefruit ￥1,500 (￥1,815)
- ・スクリュードライバー (Screw Driver)
Vodka Orange ￥1,500 (￥1,815)
- ・ブラックルシアン (Black Russian)
Vodka Coffee liqueur ￥1,200 (￥1,452)
- ・シーブリーズ (Sea Breeze)
Vodka Grapefruit Cranberry ￥1,400 (￥1,694)
- ・チチ (Chi Chi)
Vodka Coconut liqueur Pineapple ￥1,800 (￥2,178)
- ・カミカゼ (Kamikaze)
Vodka Cointreau Lime ￥1,300 (￥1,573)
- ・コスモポリタン (Cosmopolitan)
Vodka Cointreau Cranberry Lime ￥1,400 (￥1,694)
- ・バラライカ (Balalaika)
Vodka Cointreau Lemon ￥1,300 (￥1,573)

テキーラベース

Tequila Base

- ・マタドール (Matador)
Tequila Pineapple Lime ￥1,300 (￥1,573)
- ・テキーラサンライズ (Tequila Sunrise)
Tequila Orange Grenadine ￥1,500 (￥1,815)
- ・マルガリータ (Margarita)
Tequila Cointreau Lime ￥1,300 (￥1,573)

ブランデーベース

Brandy Base

- ・サイドカー (Side Car)
Brandy Cointreau Lemon ￥2,500 (￥3,025)
- ・アレキサンダー (Alexander)
Brandy Cacao liqueur Cream ￥2,500 (￥3,025)
- ・ジャックローズ (Jack Rose)
Calvados Lime Grenadine ￥2,500 (￥3,025)

ラムベース

Rum Base

- ・ボストンクーラー (Boston Cooler)
Rum Lemon Syrup Ginger Ale ￥1,400 (￥1,694)
- ・キューバリブレ (Cuba Libre)
Rum Lime Cola ￥1,200 (￥1,452)
- ・ピニャコラーダ (Pina Colada)
Rum Coconut liqueur Pineapple ￥1,800 (￥2,178)
- ・ソルクバーノ (Sol Cubano)
Rum Grapefruit Tonic water ￥1,500 (￥1,815)
- ・ダイキリ (Daiquiri)
Rum Lemon Syrup ￥1,300 (￥1,573)
- ・エックス・ワイ・ジュー (XYZ)
Rum Cointreau Lemon ￥1,300 (￥1,573)
- ・スカイダイビング (Sky Diving)
Rum Blue Curacao Lime ￥1,300 (￥1,573)

ウイスキーベース

Whisky Base

- ・ウイスキーサワー (Whisky Sour)
Whisky Lemon Syrup ￥1,600 (￥1,936)
- ・オールドファッション (Old Fashioned)
Whisky Bitters Sugar ￥1,700 (￥2,057)
- ・マンハッタン (Manhattan)
Whisky Sweet vermouth Bitters ￥1,600 (￥1,936)
- ・ニューヨーク (New York)
Whisky Lime Grenadine Syrup ￥1,600 (￥1,936)

その他ベース

Other Base

- ・チャイナブルー (China Blue)
Lichee liqueur Grapefruit Blue curacao ￥1,500 (￥1,815)
- ・スプモーニ (Spumoni)
Campari Grapefruit Tonic water ￥1,500 (￥1,815)
- ・ワインクーラー (Wine Cooler)
Wine Curacao Orange Grenadine ￥1,800 (￥2,178)
- ・キールロワイヤル (Kir Royal)
Champagne Cassis liqueur ￥2,000 (￥2,420)
- ・ミモザ (Mimosa)
Champagne Orange ￥2,000 (￥2,420)
- ・グラスホッパー (Glasshopper)
Mint liqueur Cacao liqueur Cream ￥1,300 (￥1,573)
- ・チェリーブロッサム (Cherry Blossom)
Cherry liqueur Brandy Curacao Lemon Grenadine ￥2,500 (￥3,025)

※()内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。The prices in () are indicated service charge and government tax inclusive.

スコッチウイスキー・モルト

Scotch Whisky・Malt

Glass

・ザ・マッカラン 12 年 (The Macallan 12 years)	¥1,500 (¥1,815)
・ザ・マッカラン 18 年 (The Macallan 18 years)	¥3,000 (¥3,630)
・ザ・グレンリヴェット 12 年 (The Glenlivet 12 years)	¥1,400 (¥1,694)
・グレンフィディック 12 年 (Glenfiddich 12 years)	¥1,400 (¥1,694)
・グレンロセス 95 (GlenRothes 95)	¥1,600 (¥1,936)
・グレンモーレンジ 18 年 (Glenmorang 18 years)	¥2,000 (¥2,420)
・トマーチン 12 年 (Tomatin 12 years)	¥1,400 (¥1,694)
・アードベック 10 年 (Ardbeg 10 years)	¥1,400 (¥1,694)
・ボウモア 12 年 (Bowmore 12 years)	¥1,400 (¥1,694)
・ラガヴーリン 16 年 (Lagavulin 16 years)	¥1,500 (¥1,815)
・ラフロイグ 10 年 (Laphloaig 10 years)	¥1,500 (¥1,815)
・ハイランドパーク 12 年 (Highland Park 12 years)	¥1,400 (¥1,694)
・タリスカー 10 年 (Talisker 10 years)	¥1,400 (¥1,694)

スコッチウイスキー・ブレンデッド

Scotch Whisky・Blended

Glass

・バランタイン 17 年 (Ballantine 17 years)	¥1,800 (¥2,178)
・バランタイン 21 年 (Ballantine 21 years)	¥3,000 (¥3,630)
・シーバスリーガル 12 年 (Chivas 12 years)	¥1,400 (¥1,694)
・シーバスリーガル ミズナラエディション (Chivas Mizunara)	¥1,600 (¥1,936)
・シーバスリーガル 18 年 (Chivas 18 years)	¥1,800 (¥2,178)
・ジョニーウォーカーブルー (Johnnie Walker Blue)	¥3,200 (¥3,872)
・オールドパー 12 年 (Old Parr 12 years)	¥1,400 (¥1,694)
・オールドパー スーペリア (Old Parr Superior)	¥2,200 (¥2,662)
・オールドパー 18 年 (Old Parr 18 years)	¥2,000 (¥2,420)
・ロイヤルハウスホールド (Royal House Hold)	¥4,600 (¥5,566)

アイリッシュウイスキー

Irish Whisky

Glass

・ブラックブッシュ (Black Bush)	¥1,300 (¥1,573)
------------------------	-----------------

ジャパニーズウイスキー

Japanese Whisky

	Glass
・サントリー NV (Suntory Yamazaki NV)	¥1,300 (¥1,573)
・サントリー 山崎 12 年 (Suntory Yamazaki 12 years)	¥1,800 (¥2,178)
・サントリー 山崎 18 年 (Suntory Yamazaki 18 years)	¥5,000 (¥6,050)
・サントリー 白州 NV (Suntory Hakushu NV)	¥1,300 (¥1,573)
・サントリー 響 BC (Suntory Hibiki BC)	¥2,500 (¥3,025)
・サントリー 響 21 年 (Suntory Hibiki 21 years)	¥5,000 (¥6,050)
・ニッカ 宮城峡 (Nikka Miyagikyo)	¥1,400 (¥1,694)

アメリカンウイスキー

American Whisky

	Glass
・ジャックダニエル (Jack Daniel)	¥1,300 (¥1,573)
・ブラントン (Blanton)	¥1,500 (¥1,815)
・ブラントン ゴールド (Blanton Gold)	¥2,400 (¥2,904)
・IW ハーパー (IW Harper)	¥1,200 (¥1,425)
・IW ハーパー 12 年 (IW Harper 12 years)	¥1,500 (¥1,815)
・ブッカーズ (Booker's)	¥1,600 (¥1,936)
・ワイルドターキー 8 年 (Wild Turkey 8 years)	¥1,300 (¥1,573)
・ワイルドターキー 13 年 (Wild Turkey 13 years)	¥1,700 (¥2,057)
・ワイルドターキーダイヤモンド (Wild Turkey Diamond Anniversary)	¥3,000 (¥3,630)
・メーカーズマーク レッドトップ (Maker's Mark Redtop)	¥1,300 (¥1,573)
・ウッドフォード リザーブ (Woodford Reserve)	¥1,500 (¥1,815)
・フォアローゼス プラチナ (Four Roses Super premium)	¥1,800 (¥2,178)

カナディアンウイスキー

Canadian Whisky

	Glass
・カナディアンクラブ ブラックラベル (Canadianclub Black label)	¥1,400 (¥1,694)
・カナディアンクラブ 20 年 (Canadianclub 20 years)	¥2,600 (¥3,146)

コニャック・アルマニャック

Cognac・Armagnac

Glass

・ヘネシー VSOP (Hennessy VSOP)	¥2,000 (¥2,420)
・ヘネシー XO (Hennessy XO)	¥3,000 (¥3,630)
・ヘネシーパラディ (Hennessy Extra)	¥8,000 (¥9,680)
・マーテル VSOP (Martell VSOP)	¥2,000 (¥2,420)
・マーテルコルドンブルー (Martell Cordon Bleu)	¥2,500 (¥3,025)
・マーテルコルドンブルー 300 周年リミテッドエディション (Martell Cordon Bleu a Tribute to Martell's 300 Year Anniversary)	¥3,000 (¥3,630)

カルバドス

Calvados

Glass

・ブラー XO (Boulard XO)	¥1,800 (¥2,178)
・クール ド リヨン VSOP (Coeur de Lion VSOP)	¥1,500 (¥1,815)

マール・グラッパ

Marc・Grappa

Glass

・マール ド シャンパーニュ (Marc de Champagne)	¥1,400 (¥1,694)
・マール ド ブルゴーニュ (Marc de Bourgogne)	¥1,500 (¥1,815)
・グラッパ サシカイヤ (Grappa Sassicaia)	¥2,200 (¥2,662)

シェリー

Sherry

Glass

・フィノ ティオペペ (Fino Tio pepe)	¥1,200 (¥1,452)
・マンサニージャ ラ ヒターナ (Manzanilla La GITANA)	¥1,200 (¥1,452)
・アモンティラード ティオ ディエゴ (Amontillado Tio Diego)	¥1,200 (¥1,452)

スピリッツ

Spirit

【ジン Gin】 45ml

・ボンベイサファイア (Bombay Sapphire)	¥ 1,300	(¥ 1,573)
・ゴードン (Gordon's)	¥ 1,200	(¥ 1,452)
・タンカレー (Tarqueray)	¥ 1,300	(¥ 1,573)
・タンカレー No10 (Tarqueray No10)	¥ 1,400	(¥ 1,694)
・ボタニスト (Botanist)	¥ 1,500	(¥ 1,815)
・ビーフィーター バロッサ リザーブ (Beefeater Barossa Reserve)	¥ 2,300	(¥ 2,783)
・ビーフィーター (Beefeater)	¥ 1,200	(¥ 1,452)

【ウォッカ Vodka】 45ml

・スカイウォッカ (Skyy Vodka)	¥ 1,200	(¥ 1,452)
・シロック (Ciroc)	¥ 1,400	(¥ 1,694)
・グレイグース (Grey Goose)	¥ 1,600	(¥ 1,936)
・アブソルート エリクス (Absolut ELYX)	¥ 1,500	(¥ 1,815)
・アブソルートシトロン (Absolut Citron)	¥ 1,200	(¥ 1,452)

【テキーラ Tequila】

・ドンフリオ レポサド (DonJulio Reposado)	¥ 1,400	(¥ 1,694)
・ドンフリオ アネホ (DonJulio Anejo)	¥ 2,200	(¥ 2,662)

【ラム Rum】

・ロンサカパ (Ron Zacapa)	¥ 1,600	(¥ 1,936)
・ロンサカパ XO (Ron Zacapa XO)	¥ 2,800	(¥ 3,388)
・トロワ リビエール ブラン (Trois Rivières Blanc)	¥ 1,300	(¥ 1,573)
・バカルディ スペリオール (Bacardi SUPERIOR)	¥ 1,200	(¥ 1,452)
・ハバナ クラブ 7 年 (Havana Club 7years)	¥ 1,300	(¥ 1,573)

リキュール

Liqueur

・ベイリーズアイリッシュクリーム (Baileys Irish Cream)	¥ 1,200	(¥ 1,452)
・カンパリ (Campari)	¥ 1,000	(¥ 1,210)
・グランマルニエ (Grand Marnier)	¥ 1,200	(¥ 1,452)
・カルーア (Kahlua)	¥ 1,000	(¥ 1,210)
・シャルトリューズ ジョーヌ (Chartreuse Jaune)	¥ 1,400	(¥ 1,694)
・シャルトリューズ ヴェール (Chartreuse Verte)	¥ 1,400	(¥ 1,694)
・アマレット (Amaretto)	¥ 1,100	(¥ 1,331)
・ドランブイ (Drambuie)	¥ 1,100	(¥ 1,331)
・スーズ (Suze)	¥ 1,000	(¥ 1,210)
・ウンダーベルグ (Underberg)	¥ 1,000	(¥ 1,210)
・イエガーマイスター (Jägermeister)	¥ 1,000	(¥ 1,210)
・ゴディバ チョコレート リキュール (Godiva Chocolate)	¥ 1,300	(¥ 1,573)

焼 酎

Shochu

Glass

- ・千年華 / 麦 (Sennenka / Wheat) ￥1,200 (￥1,452)
- ・一刻者 / 芋 (Ikkomon / Sweet potato) ￥1,200 (￥1,452)
- ・富之宝山 / 芋 (Tomi no Houzan / Sweet potato) ￥1,400 (￥1,663)

日本酒

Japanese Sake

- ・月桂冠 大吟醸 (Gekkeikan Daiginjoshu) ￥1,200 (￥1,452)
- ・羽田酒造 初日の出 純米吟醸原酒 六友 (Hanedashuzo Hatsuhinode Junmaiginjoshu Rikuyu) ￥1,200 (￥1,452)

梅 酒

Plum Liqueur

- ・焙煎樽熟成梅酒 サントリー (Plum liqueur toasted cask matured Suntory) ￥1,200 (￥1,452)

ビール

Beer

- ザ・プレミアム・モルツ The Premium Malt's
- ・“マスターズドリーム” 生ビール (MASTER'S DREAM Draft) 225ml ￥1,200 (￥1,452)
- ・国産ビール / 中瓶 (ザ・プレミアム・モルツ) 500ml ￥1,200 (￥1,452)
(Domestic beer / The Premium Malt's)
- ・国産ビール / 小瓶 (アサヒ・サッポロ) 334ml ￥950 (￥1,149)
(Domestic beer / Small ASAHI, SAPPORO)
- ・外国ビール ハイネケン (Heinken) ￥900 (￥1,089)
- ・外国ビール ギネス (Guinness) ￥1,200 (￥1,452)
- ・ノンアルコールビール (Non alcohol beer) ￥850 (￥1,028)

前菜・スープ・サラダ

Appetizer・Soup・Salad

パルマ産 生ハム

Prosciutto Parma

イタリア・パルマ産の18ヵ月熟成した生ハムです。

¥ 1,100 (¥ 1,331)

チーズの盛合せ

Assorted Cheese

ブルーチーズ、白カビチーズのハードチーズ2種類とナッツ、レーズントーストを添えた前菜。ワインと一緒に召し上がってください。

¥ 1,100 (¥ 1,331)

コーンスープ

Corn Soup

クリーミーでまろやかな定番のスープです。

¥ 800 (¥ 968)

ロメインレタスの

シーザーサラダ 半熟卵添え

Caesar Salad with Soft-Boiled Egg

コージー風にダイナミックにロメインレタスを盛り付け、相性の良い半熟卵を使用したシーザーサラダ。

¥ 900 (¥ 1,089)

グリーンサラダ

Green Salad

シンプルなお野菜のみのサラダ。各種ドレッシングを取り揃えております。係にお尋ね下さい。

¥ 700 (¥ 847)



ロメインレタスのシーザーサラダ 半熟卵添え
Caesar Salad with Soft-Boiled Egg

サンドウィッチ

Sandwich

ミックスサンドウィッチ

Ham, Cheese, Egg and Vegetable Sandwich

ハムやチーズに玉子、お野菜をホワイトブレッドでサンドしたシンプルなサンドウィッチ。

¥ 1,600 (¥ 1,936)

牛フィレ肉のカツサンドウィッチ (100g)

Beef Fillet Cutlet Sandwich

最高グレードのオージー・ビーフのフィレ(100g)を使用して、外はサクッと中はミディアムに仕上げたカツレツ。トーストしたホワイトブレッドと自家製のソースの特製カツサンドウィッチ。

¥ 1,900 (¥ 2,299)



牛フィレ肉のカツサンドウィッチ
Beef Fillet Cutlet Sandwich

サンドウィッチは一口大の食べやすいサイズにカットもいたします。お気軽にお申し付けください。
Sandwiches will also cut to sizes that are easy to eat in bite size. Please tell us if you have any questions.

※()内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。
※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。
※写真はイメージです。
※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

※The prices in () are indicated service charge and government tax inclusive.
※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.
※These pictures are for illustrative purpose.
※The menu may change depending on availability.

お魚料理・お肉料理

Main Dish Selections

■調理時間は約20～30分 お時間を頂戴いたします。 ■Please allow us to take 20 to 30 minutes to prepare your dishes.

真鯛のロースト

Roasted Sea Bream

¥1,700 (¥2,057)

厳選された真鯛を皮目からじっくりロースト。お好みのソースでお召し上がりください。

ソースは下記から1種類お選び下さい。

・赤ワインソース ・グリビッシュソースとレモン (マヨネーズにエシャロット、

ケッパー、ピクルス入り)

with your choice of sauce from

Red Wine Sauce / Gribiche Sauce and Lemon (a mayonnaise sauce added with

shallot, capers and pickled gherkins)



真鯛のロースト
Roasted Sea Bream

有頭海老のフライ

Fried Prawn

¥2,300 (¥2,783)

有頭海老をフライにした洋食定番料理。



和牛ハンバーグステーキ
"Wagyu" Hamburger Steak (100% Japanese Beef Brand)

和牛ハンバーグステーキ

"Wagyu" Hamburger Steak (100% Japanese Beef Brand)

¥1,900 (¥2,299)

厳選した良質の和牛を使用した完全ホテルメイド。

ミニッツステーキ (USビーフ・リブローズ)

Minute Steak (Rib Roast from the USA)

バリのビストロメニュー

ソースは下記から1種類お選び下さい。 with your choice of sauce from

・メートル・ドテル バター ・和風ソース

Maitre d'Hôtel Butter / Japanese Sauce

150g ¥2,500

(¥3,025)



ミニッツステーキ (USビーフ・リブローズ)
Minute Steak (Rib Roast from the USA)

■ソースの追加は1品 ¥200 (¥242) を頂戴致します。

お料理とご一緒にどうぞ

With your order of any other dish ▶ Cup Soup, Small Salad, Bread or Rice

カップスープ、サラダ、パン、ライス

単品価格 各 ¥300 (¥363)

※()内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。

※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。

※写真はイメージです。

※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

※The prices in () are indicated service charge and government tax inclusive.

※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.

※These pictures are for illustrative purpose.

※The menu may change depending on availability.

麺料理

Noodle



きつねうどんセット (おにぎり2ヶ・お漬物)
Kitsune Udon with Onigiri and Japanese Pickles

きつねうどん ￥1,000 (￥1,210)

Kitsune Udon (Japanese Noodles in Broth with Fried Bean Curd)

お揚げさんから炊き上げた薄味のきつねに、
ダシが効いた関西風のお出汁でお召し上がりください。

きつねうどんセット (おにぎり2ヶ・お漬物) ￥1,500 (￥1,815)

Kitsune Udon with Onigiri and Japanese Pickles

熱々のきつねうどんに、おにぎりや京漬物を添えたセットメニューです。

近江牛カレーうどん

￥1,400 (￥1,694)

"OHMI" Beef Curry Udon

濃厚なコクと香り豊かなグリコ「カレーZEPPIN」ルウと
特製出汁で仕上げたカレースープのカレーうどんです。

近江牛カレーうどんセット (おにぎり2ヶ・お漬物)
"OHMI" Beef Curry Udon with Onigiri and Japanese Pickles

￥1,900 (￥2,299)

ZEPPINカレーうどんに、おにぎりや京漬物を添えた
セットメニューです。

濃厚な大人の味わい

ZEPPIN

おいしさ&健康
Glico

カレー絶品

ANA クラウンプラザホテル京都とグリコがコラボ。
コージージェフオリジナルホテルカレーとカレーうどん

近江牛
A4・A5ランク使用

濃厚なコクと豊かな香りのグリコ「カレーZEPPIN」ルウとANAクラウンプラザホテル京都オリジナルの
フォン・ド・ヴォライユ (鶏・香味野菜からとる出汁) がコラボレーションして、絶妙なバランスで深みのある味わいに仕上がりました。

近江牛カレーうどん
"OHMI" Beef Curry Udon

フレッシュトマトとガーリックのトマトスパゲッティーニ

￥1,300 (￥1,573)

Spaghetтини Fresh Tomato and Garlic

フレッシュトマトとガーリックを使用したシンプルなたマトソースのスパゲッティーニ。

- パスタは、オーダーを御受けしてからボイル致しますので、お時間を頂戴致します。
- 小麦アレルギーのお客様には、米粉を使用したグルテンフリーのライスフラワーのパスタもご用意しています。
お気軽に係員にお申し付けくださいませ。
- パスタにはニンニクや唐辛子を使用しています。

※ () 内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。
※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。
※写真はイメージです。
※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

※The prices in () are indicated service charge and government tax inclusive.
※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.
※These pictures are for illustrative purpose.
※The menu may change depending on availability.

カレー・ピラフ

Curry・Pilaff

近江牛A4・A5ランク使用

濃厚な大人の味わい
ZEPPIN

おいさと健康
Glico

カレー絶品

ANA クラウンプラザホテル京都とグリコがコラボ。
ヨーギーシェフオリジナルホテルカレー



近江牛カレー “OHMI” Beef Curry and Rice ￥1,800 (￥2,178)

濃厚なコクと豊かな香りのグリコ「カレーZEPPIN」ルウとANAクラウンプラザホテル京都オリジナルの
フォン・ド・ヴォライユ(鶏・香味野菜からとる出汁)がコラボレーションして、
絶妙なバランスで深みのある味わいに仕上がりました。

ビーフピラフ

Beef pilaf

￥1,600 (￥1,936)

香ばしく焼いた牛肉とマッシュルーム、ナス、ズッキーニを使った
醤油ベースのピラフです。香ばしいオニオンフライと共に楽しみください。

※()内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。
※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。
※写真はイメージです。
※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

※The prices in () are indicated service charge and government tax inclusive.
※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.
※These pictures are for illustrative purpose.
※The menu may change depending on availability.