The Private Restaurant
プライベートレストラン

ルームサービスのご案内
Room Service Information

11:30 ～ 23:00

ダイヤル 71 番でお申しつけください。
Dial 71 for Room Service.

※12月31日のみ11:30～22:00の
特別営業となります。
※Open from 11:30 to 22:00 only on
December 31.

ANAクラウンプラザホテル京都

シャンパーニュ／Champagne

モエ シャンドン ブリュット アンペリアル
Moet & Chandon Brut Imperial　フランス(France)・シャンパーニュ地方

バランスのとれたエレガントな味わい。
グラスに注ぐと緑がかった淡い黄色。新鮮なフルーツと
花のやわらかな香りが楽しめます。口に含むとしなやかな
口当たりで後味はどこまでも新鮮でよく余韻が残ります。

クォーターボトル(200ml)
グラス2〜3杯分　￥3,000(￥3,630)

Bottle(750ml)　￥14,000(￥16,940)

ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ
Laurent Perrier La Cuvée　フランス(France)・シャンパーニュ地方

「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。
英国王室御用達として世界のVIPに愛されたシャンパーニュです。

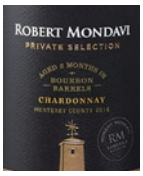
Bottle(750ml)
￥14,000(￥16,940)

白ワイン／Vin Blanc

シレーニ・エステート・セラー・セレクション・ソーヴィニヨンブラン
SILENI ESTATES CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC　ニュージーランド(New Zealand)

トロピカル・フルーツ、レモンやライム、西洋スグリなどにハーブや
青草が入り混じった洗練された香り。フルーツの味わいが
口いっぱいに広がり、フレッシュな酸が果実味を引き立てています。
バランスに優れ、ドライでフレッシュな後味が印象的なワインです。

Glass　￥1,200(￥1,452)
カラフェ Carafe375ml　￥3,500(￥4,235)
Bottle　￥6,000(￥7,260)



ロバート・モンダヴィ・プライベート・セレクション
バーボン・バレルエイジド・シャルドネ
Robert Mondavi Private Selection Bourbon Barrel-aged Chardonnay　アメリカ(U.S.A.)

カリフォルニアのワイン造りの技と、アメリカ南部の
バーボン・ウイスキー熟成の伝統が出会って誕生した新しいスタイルで、
シャルドネのリッチでクリーミーな凝縮感が印象的です。

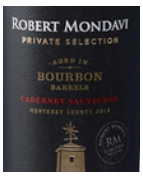
Bottle　￥9,000(￥10,890)

赤ワイン／Vin Rouge

シレーニ・エステート・セラー・セレクション・ピノ・ノワール
SILENI ESTATES CELLAR SELECTION PINOT NOIR　ニュージーランド(New Zealand)

よく熟したチェリーの香り。柔らかく、複雑味ある味わいの中に
スパイシーなニュアンスも感じることができます。
軽やかなタンニンは心地よく、とても滑らかなので、
若いうちから楽しむことができます。

Glass　￥1,200(￥1,452)
カラフェ Carafe375ml　￥3,500(￥4,235)
Bottle　￥6,000(￥7,260)



ロバート・モンダヴィ・プライベート・セレクション
バーボン・バレルエイジド・カベルネ・ソーヴィニヨン
Robert Mondavi Private Selection Bourbon Barrel-aged Cabernet Sauvignon　アメリカ(U.S.A.)

カリフォルニアのワイン造りの技と、アメリカ南部の
バーボン・ウイスキー熟成の伝統が出会って誕生した新しいスタイルで、
ヴァニラや香ばしいオークの香りと、熟した黒い果実の風味が印象的です。

Bottle　￥9,000(￥10,890)

※(　)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.

ウイスキー／Whisky

サントリー山崎
Suntory Yamazaki

やわらかく華やかな香りと
甘くなめらかな味わいが特長。

シングル Single ￥1,400（￥1,694）

メーカーズマーク
Maker's Mark

ライ麦の代わりに冬小麦を使用。
ふっくらとした甘みと香ばしさ。

シングル Single ￥1,300（￥1,573）

焼酎／Shochu

一刻者
Ikkomon

宝酒造（鹿児島）
芋焼酎／Sweet Potato Shochu

Glass ￥900（￥1,089）

一粒の麦
Hitotsubu no Mugi

西酒造（鹿児島）
麦／Barley Shochu

Glass ￥1,000（￥1,210）

日本酒／Sake

聚楽第
Jurakudai

純米吟醸 佐々木酒造
冷酒 日本酒度/ +4

一合（180ml） ￥1,200（￥1,452）

初日の出
Hatsuhinode

普通酒 羽田酒造
冷酒 日本酒度/ +4

一合（180ml） ￥1,000（￥1,210）

ビール／Beer

国産ビール（500ml・サントリープレミアムモルツ） ￥1,300（￥1,573）
Domestic Beer

ノンアルコールビール（サントリーオールフリー） ￥800（￥968）
Non-Alcoholic Beer taste

ソフトドリンク／Soft Drinks

各／Each ￥700（￥847）

コーヒー
Coffee

紅茶
Tea

オレンジジュース
Orange Juice

アップルジュース
Apple Juice

アイスコーヒー
Ice Coffee

アイスティー
Ice Tea

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

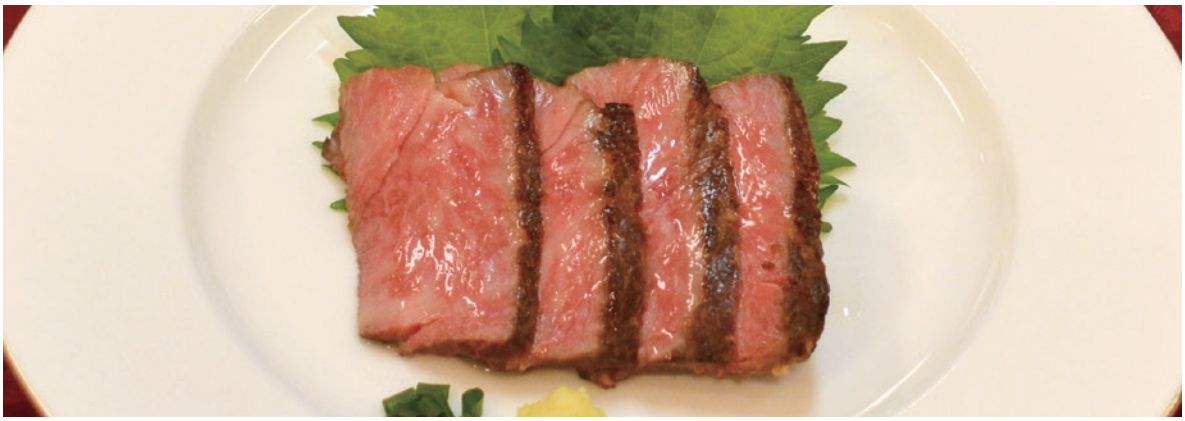
※（ ）内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。
※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。 ※写真はイメージです。※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。
※The prices in（ ） are indicated service charge and government tax inclusive. ※Please advice our restaurant staff, if you have any food dietary restriction.
※These pictures are for illustrative purpose. ※The menu may change depending on availability.

前菜・サラダ

Appetizer・Salad

和牛たたき風ローストビーフ ｜ ￥2,479（￥3,000）

Roasted Beef



低温調理でじっくり仕上げた和牛ローストビーフです。

ロメインレタスのシーザーサラダ 半熟卵添え ｜ ￥1,100（￥1,331）

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。

グリーンサラダ ｜ ￥850（￥1,028）

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。

※（ ）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.

サンドウィッチ

Sandwich

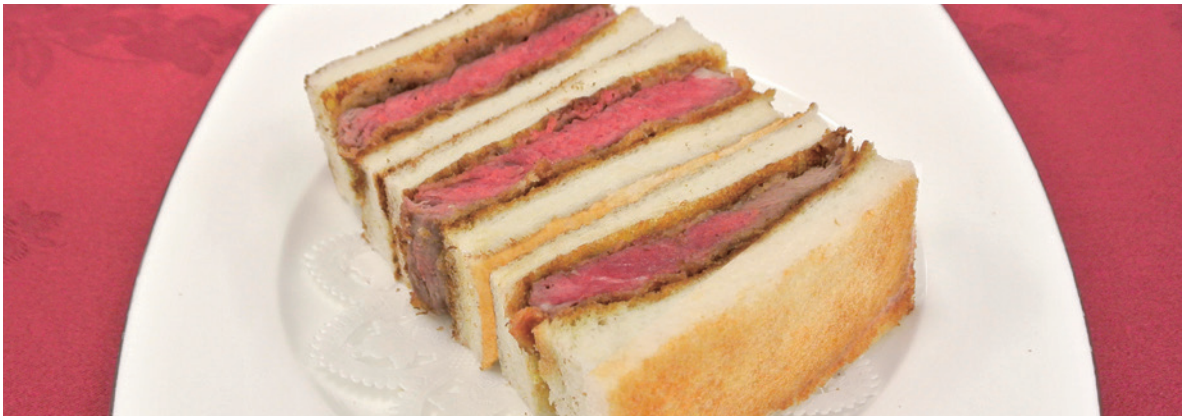
ミックスサンドウィッチ ｜ ￥1,800（￥2,178）

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イッチ。

牛フィレ肉のカツサンドウィッチ（100g） ｜ ￥2,180（￥2,637）

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イッチ。

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.

うどん
Udon

きつねうどん ｜ ￥1,200（￥1,452）
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。

近江牛カレーうどん ｜ ￥1,600（￥1,936）
"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
"OHMI"Beef Curry Udon

※（　）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
Curry

近江牛カレー ｜ ￥2,000（￥2,420）
"OHMI" Beef Curry and Rice

近江牛A4・A5 ランク使用

濃厚な大人の味わい

ZEPPIN

おいしさと健康 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。
コージーシェフオリジナルホテルカレー

濃厚なコクと豊かな香りのグリコ「カレーZEPPIN」ルウと当ホテル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。

※（　）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.

パスタ

Pasta

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 ｜ ￥1,500（￥1,815）

Spaghettini 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ト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。
■パスタにはニンニクや唐辛子を使用しています。

デザート

Desserts

アイスクリーム・シャーベット（1スクープ） ｜ ￥500（￥605）

Ice Cream・Sorbet

食後にさっぱりと冷たいデザートは如何ですか、各種取り揃えています。

お好きなアイスクリーム又はシャーベットお選び下さい。

・バニラアイスクリーム　・チョコレートアイスクリーム　・宇治抹茶アイスクリーム　・ストロベリーシャーベット

(Vanilla, Chocolate, Green Tea, Strawberry Sorbet)

■1スクープ追加￥200(￥242)

※（　）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.

四川料理「蜀江」ルームサービスメニュー

Szechwan Restaurant “SHOKKO” Room Service Menu

ダイヤル 71 番でお申しつけください。
Dial 71 for Room Service.

ランチ／Lunch 11:30〜15:00
ディナー／Dinner 17:00〜21:00

「蜀江」料理顧問
「SHOKKO」
Advisor Chef
陳建太郎
Kentaro Chen

1 陳建太郎 麻婆豆腐 〜３年熟成の郫県豆板醤〜
“Chen's Mapo Doufu”
Stir-fried tofu in hot Szechwan pepper-flavoured meat sauce
￥2,500（￥3,025）

2 三種冷菜盛合せ
（クラゲの冷菜・チャーシュー・蒸し鶏）
Assorted Cold Delicacies (3 Varieties)
￥3,400（￥4,114）

3 ふかひれ姿煮込み
Braised Shark's Fin
1枚(1 Piece) ￥12,600（￥15,246）

4 煎り焼きふかひれ姿煮込み
Roasted and Braised Shark's Fin
1枚(1 Piece) ￥12,600（￥15,246）

5 薄切り豚肉のピリ辛ガーリックソース
〜四川伝統の味〜
Thinly sliced pork with spicy garlic sauce
￥2,700（￥3,267）

6 酢豚
Sweet and Sour Pork
￥2,700（￥3,267）

7 鶏肉の唐揚げ スパイシーソース
Fried Chicken with Spicy Sauce
￥2,300（￥2,783）

※（ ）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.

Please see the other side
裏面もございます

四川料理「蜀江」ルームサービスメニュー

Szechwan Restaurant “SHOKKO” Room Service Menu

ダイヤル 71 番でお申しつけください。
Dial 71 for Room Service.

ランチ／Lunch 11:30〜15:00
ディナー／Dinner 17:00〜21:00

8 牛肉とピーマンの細切炒め
Sauteed shredded Beef and Pimentos
￥2,900（￥3,509）

9 海老のチリソース
Braised Prawns in Chili Sauce
￥4,200（￥5,082）

10 葱入りつゆ麺（生姜と蒸し鶏添え）
Noodle Soup with Leek
￥2,000（￥2,420）

11 五目焼きそば
Fried Noodle with Chop Suey
￥1,900（￥2,299）

12 五目炒飯
Fried Rice with Chop Suey
￥1,900（￥2,299）

13 杏仁豆腐
Cold Almond Jelly
￥950（￥1,149）

※（ ）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.

Please see the other side
裏面もございます