



Soft Drink

ソフトドリンク Soft Drink

ブレンドコーヒー	Coffee	¥ 1,158(¥ 1,400)
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥ 1,158(¥ 1,400)
カフェ・オ・レ	Café au lait	¥ 1,240(¥ 1,500)
カフェ・ラテ	Café Latte	¥ 1,240(¥ 1,500)
カプチーノ	Cappuccino	¥ 1,240(¥ 1,500)
紅茶(ダージリン)	Darjeeling Tea	¥ 1,158(¥ 1,400)
アイスティー (オーガニック・イングリッシュブレックファースト)	Iced Tea	¥ 1,158(¥ 1,400)
フレッシュ オレンジジュース	Fresh Orange Juice	¥ 1,158(¥ 1,400)
ペリエ	Perrier	¥ 992(¥ 1,200)
サントリー 山崎の水 ー 発 泡 ー	Sparkling Natural Mineral Water from Yamazaki Suntory	¥ 992(¥ 1,200)

※ () 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.

Soft Drink



ハーブティー Herb Tea

各 ¥ 1,240 (¥ 1,500)



スイートベリーズ
Sweet Berries

スイートベリーズ
Sweet Berries

ハイビスカス、リンゴ、ラズベリーなどをブレンドした甘酸っぱい味わいのハーブティー

アーユルヴェーダ
ハーブ & ジンジャー
Ayurveda Herbs & ginger

生姜、アニス、フェンネル、レモングラスなどをブレンドした心と体のことを考えたハーブティー

ルイボス クリーム
オレンジ
Rooibos Cream Orange

ルイボスがベースでオレンジとクリームの優しい香りが人気のハーブティー

アランミリア Alain Milliat alain milliat JUS DE DEGUSTATION

仏の4~5つ星ホテルの多くで利用されている仏産プレミアムジュースブランド

マンゴ ネクター
Mango Nectar



コロンビア産マンゴを使用。甘み、香りとともに濃厚な完熟した果実を使用した、なめらかで芳醇な口当たりのジュース。

¥ 2,067 (¥ 2,500)

ストロベリーネクター
Strawberry Nectar



センガ・センガナ種のストロベリーを使用。まろやかな甘さと軽い酸味のバランスがよく、芳醇な口当たりのジュース。

¥ 1,819 (¥ 2,200)

コックス種アップル
Apple Cox's Juice



甘さと酸味のバランスが秀逸なコックスオレンジ種のリンゴを使用。濃厚な甘みと酸味のバランスが堪らない口当たりのジュース。

¥ 1,819 (¥ 2,200)

※ () 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

Ham, Cheese, Egg and Vegetable Sandwich

¥ 1,984 (¥ 2,400)

タケダハムと玉子、新鮮な野菜を使い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。
ホテル自家製ピクルスを添えて。



クラブハウスサンドウィッチ

Clubhouse Sandwich

¥ 2,232 (¥ 2,700)

丹波地鶏とベーコン、新鮮な野菜を使い薄切りトーストを3枚でサンドしたアメリカ風サンドウィッチ。

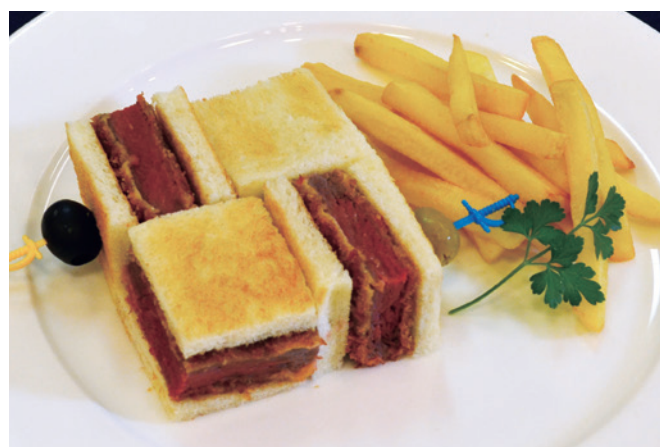


カツサンドウィッチ

Beef Cutlet Sandwich

¥ 2,893 (¥ 3,500)

牛フィレ肉(オーギー・ビーフ)を100gカツレツにし高級ブレッドをトースト、自家製のソースを使った特製カツサンドウィッチ。



※()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

Spaghttini Fresh Tomato and Garlic

¥ 1,984 (¥ 2,400)

フレッシュトマトとガーリックを使用した
シンプルなお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。



カレー

Curry

近江牛カレー ¥ 2,067 (¥ 2,500)

"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、
コージージュオリジナルホテルカレーとカレーうどん

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。



うどん

Udon

近江牛カレーうどん ¥ 1,984 (¥ 2,400)

"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。

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、
コージージュ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



※()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.

サラダ

Salad

ロメインレタスのシーザーサラダ 半熟卵添え

¥1,489 (¥1,800)

Caesar Salad with Soft-Boiled Egg

コーギ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。



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

※()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)

オールフリー ¥900(¥1,089)
(ノンアルコールビール)
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 ¥1,500(¥1,815)
Bottle ¥8,500(¥10,285)



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 ¥1,500(¥1,815)
Bottle ¥8,500(¥10,285)



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 ¥1,500(¥1,815)
Bottle ¥8,500(¥10,285)



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 ¥1,500(¥1,815)
Bottle ¥8,500(¥10,285)

※()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.



ANA
CROWNE PLAZA®

AN IHG® HOTEL

KYOTO