



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)

※()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

カクテル Cocktail

ジン&トニック	Gin & Tonic	¥ 1,200 (¥ 1,452)
モスコミュール	Moscow Mule	¥ 1,200 (¥ 1,452)
カシスソーダ	Cassis Soda	¥ 1,300 (¥ 1,573)
カンパリソーダ	Campari Soda	¥ 1,200 (¥ 1,452)

ソフトドリンク Soft Drink

コカ・コーラ	Coca Cola	¥ 786 (¥ 950)
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥ 786 (¥ 950)
ペリエ	Perrier	¥ 992 (¥ 1,200)
サントリー 山崎の水 — 発 泡 —	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



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 Coxs 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.

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

ROBERT MONDAVI Private Selection
Cabernet Sauvignon

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

ROBERT MONDAVI Private Selection
Chardonnay

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

ROBERT MONDAVI Private Selection
Pinot Noir

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

ROBERT MONDAVI Private Selection
Sauvignon Blanc

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.

サラダ

Salad

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

¥ 1,489 (¥ 1,800)



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。

A hearty Romaine lettuce salad served cozy-style,
topped with a 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

¥ 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。

Made with premium local Takeda ham, fresh eggs,
and crisp vegetables on white bread. Served with hotel-made pickles.



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。

An American-style 3-layer toasted sandwich filled with
Tamba local chicken, bacon, and fresh vegetables.



カツサンドウィッチ

Special Beef Tenderloin Cutlet Sandwich (Aussie Beef)

¥ 2,893 (¥ 3,500)



牛フィレ肉(オージー・ビーフ)を100gカツレットにし
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

A premium toasted sandwich featuring a 100g Aussie beef
fillet cutlet and our signature homemade sauce.



フレンチフライ

French fries

¥ 1,323 (¥ 1,600)



(マヨネーズに含まれます)
(Contained in mayonnaise)

ミックスナッツ

Mixed Nuts

¥ 661 (¥ 800)



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

Spaghettini with Fresh Tomato & Garlic

¥ 1,984 (¥ 2,400)

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

A simple spaghettini served with a rich fresh tomato and garlic sauce.

- パスタは、ご注文を承ってから茹でますので、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。
- Our pasta is boiled freshly upon order, so please allow some extra time.
- Contains garlic and chili peppers.



(乳製品は粉チーズに含まれます)
(Dairy products are contained
in powdered cheese.)



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

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。

A deep, rich flavor created by combining rich curry roux with our hotel's original fond de volaille (poultry & vegetable stock).



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。

Thick udon noodles in a flavorful curry broth, combining
rich curry roux and special Japanese dashi stock.

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うどん

近江牛
A4・A5ランク使用



これらのマークがついたお料理には下記の食材を使用しております。

A mark shows that we use the particular ingredients written below.



卵
Egg



乳製品
Dairy product



小麦粉
Wheat



そば
Buckwheat



海老
Shrimp



蟹
Crab



落花生
Peanut



くるみ
walnut



カシューナッツ
cashew nuts

※()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

Appetizers

「蜀江」特製 くらげの冷菜

Cold jellyfish



¥ 3,000 (¥ 3,630)

丁寧に仕立てたクラゲを上品な酢醤油で和えた一皿。
爽やかな酸味と心地よい歯ごたえが広がります。

Meticulously prepared jellyfish tossed in an elegant vinegar-soy sauce.
Enjoy its refreshing tartness and pleasant crunchy texture.

- ◇11:30~15:00、17:00~21:00のお時間に注文いただけます。
- ◇月曜日は「蜀江」定休日の為、ご注文いただけません。(祝日は除く)
- ◇Available from 11:30 AM – 3:00 PM and 5:00 PM – 9:00 PM.
- ◇This item is unavailable on Mondays due to the closure of Chinese Restaurant "Shokko" (except on national holidays).



「蜀江」特製 叉焼

Chinese Roast Pork



¥ 2,500 (¥ 3,025)

甘辛い特製ダレに漬け込み、香ばしく焼き上げた自家製叉焼。
しっとり柔らかな旨みをご堪能ください。

Homemade roast pork marinated in a sweet and savory sauce,
charred to perfection. Tender, juicy, and full of flavor.

- ◇11:30~15:00、17:00~21:00のお時間に注文いただけます。
- ◇月曜日は「蜀江」定休日の為、ご注文いただけません。(祝日は除く)
- ◇Available from 11:30 AM – 3:00 PM and 5:00 PM – 9:00 PM.
- ◇This item is unavailable on Mondays due to the closure of Chinese Restaurant "Shokko" (except on national holidays).



揚げ物

Fried Food

「蜀江」特製 若鶏の唐揚げ (5個)

Fried Young Chicken (5 Pieces)



¥ 1,500 (¥ 1,815)

厳選した国産若鶏のもも肉を使用し、
外は香ばしく中はふっくらジューシーに仕上げました。
揚げたての香りと旨味をご堪能ください。

Selected local Japanese chicken thigh, fried to a crisp golden finish
on the outside while remaining tender and juicy inside.

- ◇11:30~15:00、17:00~21:00のお時間に注文いただけます。
- ◇月曜日は「蜀江」定休日の為、ご注文いただけません。(祝日は除く)
- ◇Available from 11:30 AM – 3:00 PM and 5:00 PM – 9:00 PM.
- ◇This item is unavailable on Mondays due to the closure of Chinese Restaurant "Shokko" (except on national holidays).



※()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.

炒飯

Fried Rice

「蜀江」特製 五目炒飯

Mixed Fried Rice



¥ 1,600 (¥ 1,936)

多彩な食材をバランス良く組み合わせた、シンプルながらも奥深い味わい。料理長こだわりの一品です。

A simple yet deep and flavorful fried rice cooked with a balanced mix of ingredients. Our Chef's signature dish.

- ◇11:30~15:00、17:00~21:00のお時間に注文いただけます。
- ◇月曜日は「蜀江」定休日の為、ご注文いただけません。(祝日は除く)
- ◇Available from 11:30 AM – 3:00 PM and 5:00 PM – 9:00 PM.
- ◇This item is unavailable on Mondays due to the closure of Chinese Restaurant "Shokko" (except on national holidays).

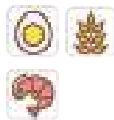


麺類

Noodle

「蜀江」特製 五目あんかけ焼きそば

Stir-fried noodles with assorted vegetables and thick savory sauce



¥ 1,800 (¥ 2,178)

海老や野菜など彩り豊かな具材を贅沢に。香ばしく焼いた麺に、旨み広がる熱々あんをたっぷり絡めました。

Pan-fried crispy noodles topped with a rich, hot savory sauce full of shrimp and colorful vegetables.

- ◇11:30~15:00、17:00~21:00のお時間に注文いただけます。
- ◇月曜日は「蜀江」定休日の為、ご注文いただけません。(祝日は除く)
- ◇Available from 11:30 AM – 3:00 PM and 5:00 PM – 9:00 PM.
- ◇This item is unavailable on Mondays due to the closure of Chinese Restaurant "Shokko" (except on national holidays).



※()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.

点心

Dim Sum

「蜀江」特製 肉焼売(3個)



Steamed Pork Dumplings(3 Pieces)

¥ 1,050 (¥ 1,270)

豚肉の旨みを閉じ込め、ふっくら蒸し上げた自家製焼売。
口いっぱい広がるジューシーな味わい。

Steamed homemade pork dumplings, packed with
rich meat flavor and exceptionally juicy.

- ◇11:30~15:00、17:00~21:00のお時間に注文いただけます。
- ◇月曜日は「蜀江」定休日の為、ご注文いただけません。(祝日は除く)
- ◇Available from 11:30 AM – 3:00 PM and 5:00 PM – 9:00 PM.
- ◇This item is unavailable on Mondays due to the closure of Chinese Restaurant "Shokko" (except on national holidays).



「蜀江」特製 海老の蒸し餃子(3個)



Steamed Shrimps Dumplings(3 Pieces)

¥ 1,200 (¥ 1,452)

海老のすり身を透き通る皮で包み、繊細に蒸し上げた点心。
上品な甘みと豊かな旨みが際立ちます。

Delicate steamed dim sum made with minced shrimp wrapped
in a translucent skin. Light, sweet, and flavorful.

- ◇11:30~15:00、17:00~21:00のお時間に注文いただけます。
- ◇月曜日は「蜀江」定休日の為、ご注文いただけません。(祝日は除く)
- ◇Available from 11:30 AM – 3:00 PM and 5:00 PM – 9:00 PM.
- ◇This item is unavailable on Mondays due to the closure of Chinese Restaurant "Shokko" (except on national holidays).



「蜀江」特製 胡麻揚げ団子(3個)



Fried Sweet Bean Paste with Sesame Balls

¥ 990 (¥ 1,198)

香ばしい胡麻をたっぷりまとい、外はさくりと中はもっちり。
上品な甘さが広がる、人気の定番点心。

Crispy outside, chewy inside, and coated with aromatic sesame seeds.
A popular, classic dim sum filled with elegant sweetness.

- ◇11:30~15:00、17:00~21:00のお時間に注文いただけます。
- ◇月曜日は「蜀江」定休日の為、ご注文いただけません。(祝日は除く)
- ◇Available from 11:30 AM – 3:00 PM and 5:00 PM – 9:00 PM.
- ◇This item is unavailable on Mondays due to the closure of Chinese Restaurant "Shokko" (except on national holidays).



※()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.

Opéra — オペラ —

濃厚なチョコレートケーキ「オペラ」を
ハンガリーの歴史ある最高級磁器ブランド
「HEREND」のプレートでご提供します。



【ケーキセット】数量限定

コーヒー または 紅茶 付 Served with Coffee or Tea

¥ 1,571 (¥ 1,900 税・サービス料込)

Souffle Cheese Cake

— スフレチーズケーキ —



クリームチーズを贅沢に使用しました。
濃厚な風味と滑らかな舌触りをお楽しみください。

【ケーキセット】数量限定

コーヒー または 紅茶 付 Served with Coffee or Tea

¥ 1,571 (¥ 1,900 税・サービス料込)

※土日祝のみのご提供となります。

Available on Saturdays, Sundays, and National Holidays only.



※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。

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

※These pictures are for illustrative purpose.



ANA
CROWNE PLAZA®

AN IHG® HOTEL

KYOTO