

オールデーダイニング

11:00 - 22:00



[29] スモークサーモン デイルとレモンのクリームを添えて	¥2,100
[30] イタリアンプロシュート(生ハム) コルニッションとピコスを添えて	¥1,500
[31] オードブル・アソート	¥2,300
[32] ミックス・リーフサラダ	¥900
[33] シーザーサラダ アンチョビドレッシング	¥1,400
[34] ボイルしたミネラルたっぷり根菜と季節温野菜の盛り合わせ	¥1,600
[35] フレッシュチーズの盛り合わせ ドライフルーツとマーマレードとともに	¥1,750
[36] 本日のおすすめスープ	¥800
[37] とうもろこしの甘みたっぷりコーンクリームスープ	¥800
[38] オニオングラタンスープ	¥1,000
<hr/>	
[39] 茄子とベーコンとトマトソースのパスタ ハーブの香り	¥2,000
[40]じっくり煮込んだミートソースのパスタ	¥2,000
[41] 帆立とキャベツとクリームソースのパスタ	¥2,000
[42] ベシヤメルソースとパルミジャーノチーズのシーフード・ライスグラタン	¥2,000
[43] 洋食の定番オムライス ケチャップソース または デミグラスソースで	¥2,000
[44] 深いコクと旨味が懐かしいホテルビーフカレー	¥2,200
[45] 野菜の旨味が引き立つ松の実入り野菜カレー	¥2,000
[46] ハヤシライス～玉葱の甘みと牛肉の旨味 赤ワインが香る一品～	¥2,000
[47] 京しば漬けがアクセントのビーフピラフ	¥2,100
[48] 焼きトマトとシーフードのピラフ バジル風味	¥2,100
[49] “KYOTO GVバーガー” & フライドポテト	¥2,200
[50] ロースハムとたまごと野菜のミックスサンドイッチ	¥2,000
[51] アメリカンクラブハウスサンドイッチ	¥2,200
[52] フルーツがギュッとつまったクリームサンドイッチ	¥2,000

オールデーダイニング

11:00 - 22:00



[53] “京都もち豚”のカツレツ 酸味と香り豊かなケーパーソース	¥2,850
[54] 洋食の王様 ビーフシチュー	¥2,850
[55] ビーフステーキ&フライドポテト 和風ソース または 洋風ソース	¥3,850
[56] 海老フライ	¥2,550
[57] 鯛のブレゼ ハーブの香るあさりの出し汁で仕上げました	¥2,450
[58] 鶏もも肉のグリル ベストマッチな“てりやきソース”で召しあがれ	¥2,650
[59]じっくりコンフィした鴨肉のグリル	¥2,650
[60] ジューシーハンバーグステーキと季節の温野菜	¥3,000
.....	
[61] 季節の洋食弁当 お味噌汁付き	¥3,250
[62] お子様大好き！キッズプレート ※小学生以下のお子様のみ	¥1,700
[63] フルーツ・アソート	¥3,850
[64] グレープフルーツ	¥700
[65] ハーフマンゴー	¥900
[66] ハーフパイア	¥1,050
[67] その日一番の“食べごろ”マスクメロン	¥1,950
[68] 本日のホテル自家製ケーキ	¥550~
[69] アイスクリーム	¥700