



オールデイダイニング

ALL DAY DINING

11:00 am ~ 0:00 am

前菜からメインディッシュ、ライトミールまで
たくさんの「おいしい」をご用意いたしております。
季節のお弁当、お子様のキッズプレートもこちらから。



APPETIZERS, SALAD, SOUP オードブル・サラダ・スープ



26 生ハム コルニッションとピコス添え

Prosciutto with Pickled Cornichons and Picos

¥1,300

27 スモークトラウトサーモン
ディルとレモンクリーム添え

Smoked Salmon Trout with Dill and Lemon Cream

¥1,815

28 オードブル・アソート

～スモークトラウトサーモン、生ハムなど
5種のオードブルを一皿に～Assortment of Five Daily Hors-d'oeuvre
Smoked Salmon Trout, Prosciutto etc.

¥1,990

29 ミックス・リーフサラダ

(ドレッシングを右記より1種お選びください: フレンチ・胡麻・オニオン醤油・エキストラバージンオイル&ビネガー)

Mixed Leaf Salad

(with Your Choice of French, Sesame, Onion-Soy Sauce Dressing, or Extra Virgin Olive Oil and Vinegar)

¥780

30 シーザーサラダ ル・タン風

Caesar Salad Le Temp Style

¥1,210



- 31

季節の温野菜、盛り合わせ きのこのディップを添えて

Steamed Seasonal Vegetables with Mushroom Dip

¥1,385
- 32

チーズの盛り合わせ ドライフルーツ添え
〜カマンベール、ブルーチーズ、スモークチーズなどを一皿に〜

Assorted Cheese with Dried Fruits
Camembert, Blue Cheese, Smoked Cheese etc.

¥1,515
- 33

コーンクリームスープ

Cream of Corn Soup

¥690
- 34

オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

¥865
- 35

ミネストローネ

Minestrone

¥690



※ 季節により内容が変更になる場合がございます。※ 上記料金は商品価格です。上記料金に別途、サービス料(10%)と税金を申し受けます。※ 写真はすべてイメージです。
* Menu item(s) may vary based on seasonality. * A 10% service charge and consumption tax will be added to your bill.
* The photos are for illustrative purposes only.

LIGHT MEAL ライトミール

36 茄子とベーコンとトマトソースのパスタ

Pasta with Eggplant and Bacon Tossed with Tomato Sauce, Sprinkled with Herb

¥1,730

37 ミートソースのパスタ

Pasta Bolognese

¥1,730

38 小海老と野菜のアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

Pasta Aglio Olio Peperoncino (Garlic Oil and Chilli) with Baby Shrimp and Vegetables

¥1,730



36 ~ 38 はお好みのパスタの種類を下記より1種お選びください
 A:スパゲッティ B:バベットティーネ(断面が米粒型、もちもちした独特のこし) C:フィットチーネ(平打麺)

36 ~ 38 :Please choose your favorite pasta from the following;
 A: Spaghetti B: Bavettine C: Fettucini

39 グランヴィアビーフカレー

～スパイスのブレンドにこだわった深いコクと懐かしい旨味～

Granvia Beef Curry Made with Secret Blended Spices

¥1,905

40 お野菜たっぷりベジタブルカレー

Vegetable Curry

¥1,730

41 ベシャメルソースとチーズのシーフード ライスグラタン

Seafood Rice Gratin with Cheese and Bechamel Sauce

¥1,730



42 海草卵のオムライス

～ケチャップソース または ドゥミグラスソースで～

Chicken Rice Omelet with Tomato Ketchup or Demiglace Sauce

¥1,730

43 ハヤシライス

～玉葱の甘味と牛肉の旨み、赤ワインが香る一品～

Hashed Beef Rice

¥1,730

- 44** ビーフピラフ
～京都のしば漬けがアクセント～
Beef Pilaf with Kyoto Pickles
¥1,815

- 45** 焼きトマトとシーフードのピラフ
バジル風味
Seafood Pilaf with Grilled Tomato,
Seasoned with Basil
¥1,815



- 46** “KYOTO GVバーガー”&フライドポテト
～和牛とポークのパテ、チーズ、トマトをサンドしたホテルグランヴィア京都オリジナルテリヤキハンバーガー
ケチャップ・チャンキーサルサ・マヨネーズ、3種のソースでどうぞ～
Hotel-Made Kyoto GV Burger, Made with *Wagyu* Beef and Pork Patte, Cheese, Tomato
Served with French Fries and Three Sauces (Ketchup, Chunky Salsa, and Mayonnaise)
¥2,500

- 47** ハムとたまごと野菜のミックスサンドイッチ
Mixed Sandwiches (Ham, Egg, and Vegetables)
¥1,730



- 48** アメリカンクラブハウスサンドイッチ
～チキン、ベーコン、たまご、野菜のトーストサンド～
American Clubhouse Sandwiches
(Chicken, Bacon, Egg, Tomato, and Lettuce)
¥1,905

- 49** 京丹波高原豚のポークカツレツ
サンドイッチ
Kyōtamba Highlands (Funai District, Kyoto)
Pork-Cutlet Sandwich
¥2,200

- 50** 生ハムとルッコラのピザ
Prosciutto and Arugula Pizza
¥1,600

※ 季節により内容が変更になる場合がございます。※ 上記料金は商品価格です。上記料金に別途、サービス料(10%)と税金を申し受けます。※ 写真はすべてイメージです。
* Menu item(s) may vary based on seasonality. * A 10% service charge and consumption tax will be added to your bill.
* The photos are for illustrative purposes only.



MAIN DISHES メインディッシュ



51 鯛のアクアパッツァ仕立て

Sea Bream Acqua Pazza

¥2,120

52 海老フライ

～大ぶりの海老をカラッと揚げました
タルタルソースでお召し上がりください～

Crispy Fried Prawns with Tartar Sauce

¥2,700

53 鶏もも肉のグリル ～ベストマッチな“てりやきソース”でお召し上がりください～

Grilled Chicken Thigh with Teriyaki Sauce

¥2,295

54 ハンバーグステーキと季節の温野菜 ～ドゥミグラスソースでお召し上がりください～

Hamburger Steak Served with Steamed Vegetables and Demiglace Sauce

¥2,595





55

京丹波高原豚のカツレツ 酸味の効いたトマトソースで
Kyotamba Highlands (Funai District, Kyoto) Pork-Cutlet with Tomato Sauce

¥2,465

56

ビーフシチューと季節の温野菜
Red Wine Beef Stew with Steamed Seasonal Vegetables

¥2,465

57

ビーフステーキ&温野菜添え 和風ソース または 洋風ソースで
〜塩、ガーリックチップを添えて〜
Beef Steak and Steamed Vegetables Served with Salt and Garlic Chips,
Your Choice of Japanese Sauce with Wasabi or Western Sauce with Mustard

¥3,330

57 はフィレ120g、またはロース180gのどちらかお選びください
57 : Your choice of 120g Fillet or 180g Sirloin

おすすめセット Recommended meal Set

お好みのメインディッシュ 51 ～ 57 と組み合わせてお召し上がりください
Recommended set to go with main dishes of 51 ～ 57

洋食セット … スープ、パン または ライス、コーヒー または 紅茶
Western Style : Served with Soup of the Day, Bread or Rice, and Coffee or Tea

和食セット … 味噌汁、御飯、香の物、日本茶
Japanese Style : Served with Miso Soup, Pickles, Rice, and Green Tea

パン Bread

ライス Rice

¥390

¥390

¥1,210

※ 季節により内容が変更になる場合がございます。※上記料金は商品価格です。上記料金に別途、サービス料(10%)と税金を申し受けます。※写真はすべてイメージです。
* Menu item(s) may vary based on seasonality. * A 10% service charge and consumption tax will be added to your bill.
* The photos are for illustrative purposes only.

BENTO BOX & KID'S MEAL お弁当&キッズプレート



- 58

洋食弁当 お味噌汁付き

Bento Box with Seasonal Dishes, Served with Rice and Miso Soup

¥2,815
- 59

お子様大好き！キッズプレート

～ハンバーグにエビフライなどが嬉しいメニュー！デザート付き～ 〈小学生以下のお子様のみのご注文となります〉

Kid's Plate 〈Up to 12 years old.〉 Hamburg Steak, Fried Shrimp, and Dessert are included!

¥2,100

FRESH FRUITS & SWEETS フレッシュフルーツ&スイーツ

- 60

フルーツアソート

～フルーツをカットし盛り合わせます～

Assorted Fruit Platter

¥3,330
- 61

グレープフルーツ

Grapefruit

¥605
- 62

ハーフマンゴー

Mango (half)

¥780
- 63

ハーフパパイヤ

Papaya (half)

¥910
- 64

マスクメロン

Muskmelon

¥1,690
- 65

各種ケーキ

Cake of the Day

¥475
- 66

各種アイスクリーム

～バニラ、イチゴ、抹茶のアイスクリーム～

（お好きな1種類をお選びください）

Ice Cream (Your Choice of Vanilla, Strawberry, or Green Tea)

¥605