

ROOM SERVICE

ルームサービス
ダイヤル8

Please Dial 8 for Room Service

BREAK FAST

ご朝食

6:30 ~ 11:00

ご朝食は午後9時までにご注文をお願いいたします。

Please order breakfast by 9:00 pm.

A. アメリカン ブレックファスト ¥3,200

～朝の定番～ American Breakfast

- ・リフレッシュメント Refreshments
オレンジ、トマト、グレープフルーツ、ミルク Orange, Tomato, Grapefruit, Milk
- ・プレーンヨーグルト Plain Yogurt
- ・お好みのたまご料理(スクランブルエッグ、フライドエッグ、オムレツ)
～ベーコンまたはソーセージとともに～
Two Eggs (any style) Served with Bacon or Pork Sausages
- ・トースト、クロワッサン または デニッシュ Toast, Croissant or Danish Pastries
- ・コーヒー または 紅茶(レモン・ミルク) Coffee or Tea (with Lemon or Milk)



B. 和食「浮橋」の和朝食 ¥3,500

～日本ならではの朝ご飯を～ Japanese Breakfast

- ・和え物、小鉢 Small Dish of Vegetables
- ・だし巻き Rolled Egg Omelet ・焼魚 Grilled Fish
- ・温物 Seasonal Dish of the Day
- ・御飯 または お粥(“あん”付き) Steamed Rice or Rice Porridge
- ・お味噌汁 Miso Soup
- ・香の物、海苔 Japanese Pickles, Dried Seaweed
- ・果物 Fruit



C. ミックス・リーフサラダ ¥1,050

Mixed Leaf Salad



※表示料金は、サービス料10%・税金が含まれた価格となります。

お米は国内産を使用しています。写真は全てイメージです。

※Price shown includes tax and a 10% service charge.

We are proud to serve domestically produced rice. The photos are for illustrative purposes only.

ALL DAY DINING
オールデイダイニング
11:00 ~ 22:00

- | | |
|---|--------|
| 1. スモークトラウトサーモン
Smoked Salmon Trout | ¥2,250 |
| 2. 9種オードブルのセット
Assortment of Nine Daily Hors-d'oeuvre | ¥5,500 |
| 3. ミックス・リーフサラダ
Mixed Leaf Salad | ¥1,050 |
| 4. シーザーサラダ
Caesar Salad | ¥1,650 |
| 5. チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese | ¥2,250 |
| 6. ミネストローネ
Minestrone | ¥900 |
| 7. グランヴィアビーフカレー
Original Beef Curry | ¥2,600 |
| 8. ハヤシライス
Hashed Beef Rice | ¥2,300 |
| 9. オムライス
Chicken Rice Omelet with Tomato Ketchup | ¥2,300 |
| 10. ビーフピラフ
Beef Pilaf with Kyoto pickles | ¥2,300 |
| 11. 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 | ¥2,300 |
| 12. アメリカンクラブハウスサンドイッチ
American Clubhouse, Sandwiches (Chicken, Bacon, Egg, Tomato, and Lettuce) | ¥2,500 |
| 13. 国産牛肉のカツレツ サンドイッチ
Beef Cutlet Sandwiches | ¥4,200 |
| 14. ミックスサンドイッチ
Mixed Sandwiches (Ham, Egg, and Vegetables) | ¥2,100 |
| 15. ハンバーグステーキと季節の温野菜
Hamburger Steak Served with Steamed Vegetables | ¥3,300 |
| 16. 海老フライ
Fried Prawns and Tartar Sauce | ¥3,500 |
| 17. ビーフステーキ
Beef Steak | ¥4,200 |
| 18. ライス
Rice | ¥700 |
| 19. パン
Bread | ¥700 |
| 20. フレンチフライドポテト
French Fries | ¥1,050 |



ALL DAY DINING
オールデイダイニング
11:00 ~ 22:00

21. 和牛丼と京水菜のナムル (5/1~6/30)

お漬物とお味噌汁と小鉢付き

Japanese Wagyu Beef Rice Bowl with Kyoto Mizuna Potherb Mustard Namul (Korean Seasoned Vegetables)

¥2,600

22. 豚丼 大葉と黒胡椒の香り (5/1~6/30)

お漬物とお味噌汁と小鉢付き (5/1~6/30)

Pork Rice Bowl with a Touch of Oba Shiso Perilla and Black Pepper

¥1,600

23. オードブルボックス (2人前)

Assortment of Six Daily Hors-d'oeuvre

¥4,000



24. うな重 (11:30~14:00, 17:00~19:00)

B.B.Q Grilled Eel over Steamed Rice

¥6,500

NIGHT MENU
ナイトメニュー
17:00 ~ 22:00

25. 松花堂弁当 (17:00~19:00)

"Shokado" Bento Box

¥5,500

26. お茶づけ (梅干、鮭、あられ、のり、胡麻、山葵、香の物、塩昆布)

Ochazuke: Steamed Rice Served with Green Tea

Several Toppings with Sour Plum, Salmon, Rice Crackers, Dried Seaweed,
Sesame, Wasabi, Japanese Pickles and Salt Kelp

¥1,900

27. おにぎり (昆布、ちりめん山椒、梅干) お漬物とお味噌汁付き

Three Rice Balls of Kelp, Dried Baby Sardines with Sansho Peppers and Sour Plum
Japanese Pickles

Miso Soup

¥1,300

28. 鍋焼きうどん

Nabeyaki Udon (Japanese Udon Noodles Cooked in Hot-Pot)

¥2,500

29. 京丹波高原豚カツ弁当

Bento Box of Kyoto Tanba Kougen Pork Cutlets

¥3,000

30. ミックスナッツ

Mixed Nuts

¥1,050

※食物アレルギーの対応について

・特定原材料7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) の食物アレルギーをお持ちのお客様は
お申し付けください。

・特定原材料7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) の食物アレルギー以外の食物アレルギーをお持ちの
お客様は、お客様の安全を最優先し、料理・飲物のご提供が出来ない場合がございますので、予めご了承ください。

・他のメニューと同一の厨房で調理するため、調理過程においてアレルギー物質が混入する可能性がありますので、
予めご了承ください。

※表示料金は、サービス料10%・税金が含まれた価格となります。

お米は国内産を使用しています。写真は全てイメージです。

※Price shown includes tax and a 10% service charge.

We are proud to serve domestically produced rice. The photos are for illustrative purposes only.