

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

6:00 ~ 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. アメリカンブレイクファスト ￥3,800

～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 ￥3,800

～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



※和朝食は午前7:00から午前10:00までのご用意となります。

※Japanese breakfast is available from 7:00am to 10:00am

C. ミックス・リーフサラダ ￥1,250

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 ~ 24:00

- | | |
|---|---------|
| 1. スモークサーモン
Smoked Salmon | ¥ 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 | ¥ 1,250 |
| 4. シーザーサラダ
Caesar Salad | ¥ 1,850 |
| 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 | ¥ 2,500 |
| 10. ビーフピラフ
Beef Pilaf with Kyoto Pickles | ¥ 2,500 |
| 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 | ¥ 2,400 |
| 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 | ¥ 4,400 |
| 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 |



※ 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 ~ 24:00

21. オードブルボックス (2人前)

Assortment of Six Daily Hors-d'oeuvre

¥4,000



Night Menu ナイトメニュー

17:00 ~ 24:00

22. 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

23. 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

24. 鍋焼きうどん

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

¥2,500

25. ミックスナッツ

Mixed Nuts

¥1,050

26. 京丹波高原豚カツ弁当

Bento Box of Kyoto Tanba Kougen Pork Cutlets

¥3,000



※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ゲン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.

Chinese Dishes 中国料理

17:00 ~ 20:30

- | | |
|--|---------|
| 30. 三種冷菜の盛り合わせ
Assortment of Three Chilled Appetizers | ¥4,000 |
| 31. “気仙沼産” ふかひれの姿煮込み (1枚)
Braised Superior Shark's Fin (1 piece) | ¥12,500 |
| 32. 鮑のオイスターソース煮込み
Braised Abalone in Oyster Sauce | ¥5,100 |
| 33. 海老のチリソース煮込み
Braised Prawns in Chili Sauce | ¥4,000 |
| 34. 牛フィレ肉と野菜のXO醬炒め
Sautéed Beef Fillet and Vegetables in XO Sauce | ¥4,500 |
| 35. 八宝菜
Chop Suey: Stir Fried Pork, Seafood, and Vegetable | ¥3,200 |
| 36. 酢豚
Sweet and Sour Pork | ¥3,200 |
| 37. 麻婆豆腐
Spicy Tofu with Minced Meat | ¥2,800 |
| 38. 海の幸入り あんかけ焼きそば
Seafood Fried Noodles with Starchy Sauce | ¥3,200 |
| 39. 五目入りチャーハン
Mixed Fried Rice with Chop Suey | ¥2,800 |



※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ゲン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.

ルームサービスお薦めメニュー

ご予約・お問い合わせはダイヤル 8番

・国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ仕立て 野菜のロースト添え【ビュー&ダイニング「コトシエール」より】

Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style,
Served with Truffle Sauce (～2/28、17:30～20:30)



¥7,000

・松花堂弁当【和食「浮橋」より】 ¥5,500 "Shokado" Bento Box (17:00～21:00)



メニュー一例

- ・造り ・口取り
- ・揚げ物 ・蒸物 ・ご飯
- ・京漬物 ・留碗

・ジンギスカン丼 葱と黒胡椒 ¥2,600

Jingisukan Lamb Barbecue Rice Bowl with
Negi Leek and Black Pepper

(～2/28、17:00～24:00)

※ 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



HOTEL GRANVIA KYOTO