

ルームサービス ダイアル 8
ROOM SERVICE
Please Dial 8 for Room Service

ご朝食 *Breakfast*

6:00 ~ 11:00

ご注文は前日の午後9時までにお願いたします。

Please order breakfast by 9:00 p.m. the previous night.

A. アメリカン ブレックファスト ¥6,000
American Breakfast

- ・リフレッシュメント Refreshments
トマトジュース、なしのジュース、牛乳、フレッシュオレンジジュース
Tomato Juice, Japanese Pear Juice, Milk, Fresh Orange Juice
- ・生ハムとシーズナルサラダ、オーガニックヨーグルト、フルーツ
Prosciutto and Seasonal Salad, Organic A2 Raw Milk Yogurt, Fruits
- ・お好みの卵料理(いずれか1品)(Please choose one of the followings)
スクランブルエッグ、フライドエッグ、プレーンオムレツ、トリュフオムレツ
モッツァレラとトマトのオムレツ、カニと九条葱のオムレツ、サラダオムレツ
～ベーコン または ソーセージとともに～
(Please choose one of the followings)
Egg Dish Served with Bacon or Sausages
Scrambled Egg, Fried Egg, Plain Omelet, Truffle Omelet, Mozzarella and Tomato Omelet,
Crab and *Kujo Negi* Leek Omelet, Mixed Vegetables Omelet
- ・トースト、クロワッサン または デニッシュ Toast or 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 ¥6,000
Japanese Breakfast

- ・小鉢6種 Assorted Small Traditional Dishes
- ・出汁巻き玉子 Japanese Rolled Omelet
- ・焼魚 Grilled Fish
- ・豆腐料理 Tofu Dishes
- ・土鍋炊き御飯 または 御粥 (“あん”付き)
Steamed Rice or Rice Porridge with Starchy Sauce
- ・お味噌汁 Miso Soup
- ・京漬物、海苔 Japanese Pickles, Dried Seaweed
- ・デザート Sweets



※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 7:00a.m. to 10:00a.m.

C. コンチネンタル ブレックファスト ¥2,500
Continental Breakfast

- ・リフレッシュメント Refreshments
トマトジュース、なしのジュース、牛乳、フレッシュオレンジジュース
Tomato Juice, Pear Juice, Milk, Fresh Orange Juice
- ・オーガニックヨーグルト Organic A2 Raw Milk Yogurt
- ・トースト、クロワッサン または デニッシュ Toast or 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)



※表示料金は、サービス料15%・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。写真はすべてイメージです。
仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

※ Price shown includes tax and service charge.

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

Please note that the contents and the place of origin of the ingredients may be subject to change due to availability.

オールデイダイニング *All Day Dining*

11:00 ~22:00

1. オードブルボックス(2人前)

Hors-d'oeur of Six Dishes

¥4,200



2. ミックス・リーフサラダ

Mixed Leaf Salad

¥1,300

3. ハヤシライス

Hashed Beef Rice

¥2,400

4. オムライス

Chicken Rice Omelet

¥2,600

5. ビーフピラフ

Beef Pilaf with Japanese Pickles

¥2,600

6. 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

¥2,500

7. ハンバーガー

Hamburger (Beef and Pork Putty with Tomato, Onion and Lettuce)

¥2,700

8. 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)

¥2,600

9. 国産牛肉のカツレツ サンドイッチ

Beef Cutlet Sandwiches

¥4,400

10. 海老フライ

Deep Fried Shrimp

¥3,700



※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。

If you are allergic to any of the 7 specified ingredients (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut), please notify our staff when ordering.

For allergies other than the ingredients listed above, we may not be able to provide an allergy-free meal for the safety of our guests.

All meals are cooked in the same kitchen. Please note that small particles of allergen may be included during the process.

※ 表示料金は、サービス料15%・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。写真はすべてイメージです。仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

※ Price shown includes tax and service charge.

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

Please note that the contents and the place of origin of the ingredients may be subject to change due to availability.

オールデイ & ナイトメニュー *All Day & Night Dining*

11:00 ~ 24:00

- | | |
|---|---------|
| 11. スモークサーモン
Smoked Salmon | ¥ 2,350 |
| 12. シーザーサラダ
Caesar Salad | ¥ 1,950 |
| 13. チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese | ¥ 2,350 |
| 14. ミネストローネ
Minestrone Soup | ¥ 950 |
| 15. 京都産黒毛和牛のビーフカレー
Kyoto Kuroge Wagyu Beef Curry | ¥ 2,950 |
| 16. ミックスサンドイッチ
Mixed Sandwiches (Ham, Egg, and Vegetables) | ¥ 2,200 |
| 17. ハンバーグステーキと季節の温野菜
Hamburger Steak with Steamed Vegetables | ¥ 3,500 |
| 18. ビーフステーキ
Beef Steak | ¥ 4,600 |
| 19. ライス
Steamed Rice | ¥ 750 |
| 20. パン
Bread | ¥ 750 |
| 21. フレンチフライドポテト
French Fries | ¥ 1,100 |



※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。

If you are allergic to any of the 7 specified ingredients (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut), please notify our staff when ordering.

For allergies other than the ingredients listed above, we may not be able to provide an allergy-free meal for the safety of our guests.

All meals are cooked in the same kitchen. Please note that small particles of allergen may be included during the process.

※ 表示料金は、サービス料15%・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。写真はすべてイメージです。仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

※ Price shown includes tax and service charge.

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

Please note that the contents and the place of origin of the ingredients may be subject to change due to availability.

ナイトメニュー *Night Menu*

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 ¥2,000
23. おにぎり (塩昆布、ちりめん山椒、梅干) お漬物とお味噌汁付き
Three Rice Balls of Salted Kelp, Dried Baby Sardines with Sansho Peppers and Sour Plum
Japanese Pickles ¥1,400
Miso Soup
24. 鍋焼きうどん ¥2,700
Nabeyaki Udon
(Japanese Udon Noodles Cooked in Hot-Pot)
25. フルーツ盛り合わせ ¥4,300
Assorted Fruits
26. ミックスナッツ ¥1,100
Mixed Nuts
27. ドライフルーツ ¥1,700
Dried Fruits
28. チョコレートの盛り合わせ (5個) ¥1,900
Assorted Chocolate (5 pieces)



※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。

If you are allergic to any of the 7 specified ingredients (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut), please notify our staff when ordering.

For allergies other than the ingredients listed above, we may not be able to provide an allergy-free meal for the safety of our guests.

All meals are cooked in the same kitchen. Please note that small particles of allergen may be included during the process.

※ 表示料金は、サービス料15%・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。写真はすべてイメージです。仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

※ Price shown includes tax and service charge.

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

Please note that the contents and the place of origin of the ingredients may be subject to change due to availability.

中国料理 *Chinese Dishes*

17:00 ~ 20:30

- | | |
|--|---------|
| 30. 三種冷菜の盛り合わせ
Assortment of Three Chilled Appetizers | ¥4,800 |
| 31. ふかひれの姿煮込み(1枚)
Braised Superior Shark's Fin(1 piece) | ¥18,500 |
| 32. 鮑のオイスターソース煮込み
Braised Abalone in Oyster Sauce | ¥6,000 |
| 33. 海老のチリソース煮込み
Braised Shrimp in Chili Sauce | ¥4,800 |
| 34. 牛フィレ肉と野菜のXO醬炒め
Sautéed Beef Fillet and Vegetables with XO Sauce | ¥5,400 |
| 35. 八宝菜
Chop Suey: Stir Fried Pork, Seafood and Vegetable | ¥4,000 |
| 36. 酢豚
Sweet and Sour Pork | ¥4,000 |
| 37. 麻婆豆腐
Spicy Tofu with Minced Meat | ¥3,600 |
| 38. 海の幸入り あんかけ焼きそば
Fried Noodles and Seafood with Thick Starchy Sauce | ¥4,100 |
| 39. 五目入りチャーハン
Mixed Fried Rice with Chop Suey | ¥3,600 |

※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。

If you are allergic to any of the 7 specified ingredients (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut), please notify our staff when ordering.

For allergies other than the ingredients listed above, we may not be able to provide an allergy-free meal for the safety of our guests.

All meals are cooked in the same kitchen. Please note that small particles of allergen may be included during the process.

※ 表示料金は、サービス料15%・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。写真はすべてイメージです。仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

※ Price shown includes tax and service charge.

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

Please note that the contents and the place of origin of the ingredients may be subject to change due to availability.

お薦め料理 *Recommended Dishes*

41. 松花堂弁当 【和食「浮橋」より】

"Shokado" Bento Box

¥8,000

(17:00~21:00)



メニュー一例

・ 造り ・ 口取り ・ 揚物 ・ 蒸物
・ ご飯 ・ 京漬物 ・ 留椀

Example of Menu

・ Sashimi ・ Small Traditional Dish ・ Fried Dish ・ Steamed Dish
・ Steamed Rice ・ Japanese Pickles ・ Soup

42. 京丹波高原豚カツ弁当 お味噌汁付き

Bento Box of Kyoto Tanba Kougen Pork Cutlets

Miso Soup

¥3,500

(17:00~22:00)

43. ジンギスカン丼 葱と黒こしょう

Jingisukan Lamb Barbecue Rice Bowl

with Negi Leek and Black Pepper

¥2,750

(17:00~22:00)



※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。

If you are allergic to any of the 7 specified ingredients (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut), please notify our staff when ordering.

For allergies other than the ingredients listed above, we may not be able to provide an allergy-free meal for the safety of our guests.

All meals are cooked in the same kitchen. Please note that small particles of allergen may be included during the process.

※ 表示料金は、サービス料15%・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。写真はすべてイメージです。仕入れの都合により内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。

※ Price shown includes tax and service charge.

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

Please note that the contents and the place of origin of the ingredients may be subject to change due to availability.

お飲み物 *Beverages*

6:00 ~ 24:00

BEER ビール

国産ビール 小瓶
(アサヒ・サッポロ 334ml) ￥1,350
Domestic Beer (334ml bottle/Asahi, Sapporo)

輸入ビール 小瓶
(ギネス スタウト 330ml) ￥1,400
Imported Beer (330ml bottle/Guinness)

WHISKEY ウイスキー

サントリー山崎 (グラス) ￥2,200
Suntory Yamazaki (Glass)

シーバスリーガル12年 (グラス) ￥1,500
Chivas Regal 12Years Old (Glass)

ワイルド・ターキー 12年 (グラス) ￥2,000
Wild Turkey 12Years Old (Glass)

JAPANESE SAKE 日本酒

清酒(月桂冠 360ml) 燗 または 常温 ￥2,150
Japanese Sake (360ml/Gekkeikan Sake Company, Limited.)
Hot or at Normal Temperature

玉乃光 純米大吟醸 備前雄町(玉乃光酒造 300ml) ￥3,350
Tamanohikari, Junmai Daiginjyo Premium Pure Sake
(300ml/ Tamanohikari Sake Brewing Co.,Ltd.)

SHOCHU 焼酎

吉四六 麦焼酎 (二階堂酒造 300ml) ￥3,250
Kitchomu, Barley Shochu (300ml/Nikaido shuzo co.,ltd)

富乃宝山 芋焼酎 (西酒造 300ml) ￥3,250
Tomino Hozan, Sweet Potato Shochu (300ml/Nishi Shuzo Co.,Ltd)

※ 表示料金は、サービス料15%・税金が含まれた価格となります。写真はすべてイメージです。

※ Price shown includes tax and service charge.

The photos are for illustrative purposes only.

お飲み物 Beverages

6:00 ~ 24:00

CHAMPAGNE シャンパン

マム グランコルドン

Mumm GrandCordon フルボトル Bottle ¥15,000

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

Moët & Chandon Moët Impérial
ハーフボトル 1/2Bottle ¥12,500
フルボトル Bottle ¥19,500

ヴーヴ・クリコ ポンサルダン ブリュット

Veuve Clicquot Ponsardin Brut
ハーフボトル 1/2Bottle ¥13,000
フルボトル Bottle ¥22,000

モエ・エ・シャンドン ドン ペリニヨン

Moët & Chandon “Cuvée Dom Pérignon”
フルボトル Bottle ¥71,500

WHITE WINE 白ワイン

サンセール・ブラン

Sancerre(Val de Loire, France)
ハーフボトル 1/2Bottle ¥5,500
フルボトル Bottle ¥9,500

マコン・ヴィラージュ・シャムロワ

Mâcon-Villages Chameroiy (Bourgogne, France)
フルボトル Bottle ¥9,500

ブルゴーニュ シャルドネ

Bourgogne Chardonnay(Bourgogne, France) フルボトル Bottle ¥10,000

アルザス リースリング

Alsace Riesling (Alsace, France) フルボトル Bottle ¥11,500

シャブリ プライベート

Chablis Private (Bourgogne, France) フルボトル Bottle ¥11,500

シャブリ プルミエ・クリュ

Chablis Premier Cru(Bourgogne, France) フルボトル Bottle ¥19,000

ピュリニー・モンラッシェ

Puligny-Montrachet(Bourgogne, France) フルボトル Bottle ¥29,500

※ 表示料金は、サービス料15%・税金が含まれた価格となります。写真はすべてイメージです。

※ Price shown includes tax and service charge.

The photos are for illustrative purposes only.

お飲み物 *Beverages*

6:00 ~ 24:00

RED WINE 赤ワイン

ブルゴーニュ ピノ・ノワール

Bourgogne Pinot Noir(Bourgogne, France)

ハーフボトル 1/2Bottle

¥ 6,500

フルボトル Bottle

¥ 10,500

ムーラン ア ヴァン

Moulin-a-Vent (Bourgogne, France)

フルボトル Bottle

¥ 10,500

シャトー・ラネッサン

Château Lanessan (Bordeaux, France)

フルボトル Bottle

¥ 12,500

レ フィエフ ド ラグランジュ

Les Fiefs de Lagrange(Bordeaux, France)

ハーフボトル 1/2Bottle

¥ 10,500

フルボトル Bottle

¥ 16,500

カレラ ピノ・ノワール

Calera Pinot Noir (Central Coast, America)

フルボトル Bottle

¥ 16,500

ジュヴレ・シャンベルタン

Gevrey Chambertin(Bourgogne, France)

フルボトル Bottle

¥ 29,500



※ 表示料金は、サービス料15%・税金が含まれた価格となります。写真はすべてイメージです。

※ Price shown includes tax and service charge.

The photos are for illustrative purposes only.

お飲み物 *Beverages*

6:00 ~ 24:00

COCKTAIL カクテル(17:00~24:00)

ジン&トニック Gin and Tonic	¥1,600
モスコミュール Moscow Mule	¥1,600
カルーア&ミルク Kahlua and Milk	¥1,600
カシスオレンジ Cassis and Orange	¥1,600
ファジーネーブル Fuzzy Navel	¥1,600
カンパリソーダ Campari and Soda	¥1,600
カンパリオレンジ Campari and Orange	¥1,600

SOFT DRINK ソフトドリンク

コーヒー Coffee	¥1,150
ダージリン Darjeeling Tea	¥1,150
カフェ・オ・レ Café au lait	¥1,150
ジュース各種 (オレンジ・グレープフルーツ・トマト) Juice (Orange, Grapefruits, Tomato)	¥900
コカ・コーラ Coca Cola	¥900
ジンジャーエール Ginger Ale	¥900
ペリエ (200ml) Perrier (200ml)	¥900

※ 表示料金は、サービス料15%・税金が含まれた価格となります。写真はすべてイメージです。
※ Price shown includes tax and service charge.
The photos are for illustrative purposes only.