

ルームサービス ダイヤル 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（無塩）、なしのジュース、牛乳、フレッシュオレンジジュース
Tomato Juice(Unsalted), 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
- 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
モッツア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（無塩）、なしのジュース、牛乳、フレッシュオレンジジュース
Tomato Juice (Unsalted), 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



◆アレルギー対応について

くるみを除くアレルゲン表示義務特定原材料（小麦、卵、乳、えび、かに、そば、落花生）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・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

*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。

*特定原材料の「くるみ」については、2025年4月1日から完全表示義務化ですが、同年3月31日までに製造され、同年4月1日以降も販売される加工食品は、くるみの表示義務はなく成分確認が取れないものもあるため、当面、くるみは対象外とさせていただきます。

If you are allergic to any of the specific ingredients (wheat, egg, milk, shrimp, crab, buckwheat, peanut), excluding walnuts, please notify to our staff. For guests whom are allergic to ingredients other than the aforementioned specific ingredients, in the interest of the guest's safety, we may decline to provide food or drink.

*Trace amounts of allergens may be present in food provided, as it will not be prepared in separate kitchens, and not separate cooking utensils.

*From April 1, 2025, Japanese law requires all food to be clearly labelled as containing walnuts (as one of the current specific ingredients). However, food produced on or before March 31, 2025, and then sold after this date, may not include this label. Therefore, we may be unable to accommodate walnut allergies due to difficulty identifying walnuts in these foods.

※ 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.

オールディ & 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



◆アレルギー対応について

くるみを除くアレルゲン表示義務特定原材料（小麦、卵、乳、えび、かに、そば、落花生）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・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

*他のメニューと同じ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。

*特定原材料の「くるみ」については、2025年4月1日から完全表示義務化ですが、同年3月31日までに製造され、同年4月1日以降も販売される加工食品は、くるみの表示義務はなく成分確認が取れないものもあるため、当面、くるみは対象外とさせていただきます。

If you are allergic to any of the specific ingredients (wheat, egg, milk, shrimp, crab, buckwheat, peanut), excluding walnuts, please notify to our staff. For guests whom are allergic to ingredients other than the aforementioned specific ingredients, in the interest of the guest's safety, we may decline to provide food or drink.

*Trace amounts of allergens may be present in food provided, as it will not be prepared in separate kitchens, and not separate cooking utensils.

*From April 1, 2025, Japanese law requires all food to be clearly labelled as containing walnuts (as one of the current specific ingredients). However, food produced on or before March 31, 2025, and then sold after this date, may not include this label. Therefore, we may be unable to accommodate walnut allergies due to difficulty identifying walnuts in these foods.

※ 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 <i>Miso</i> Soup	¥ 1,400
24.	鍋焼きうどん Nabeyaki Udon (Japanese Udon Noodles Cooked in Hot-Pot)	¥ 2,700
25.	フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	¥ 4,300
26.	ミックスナッツ Mixed Nuts	¥ 1,100
27.	ドライ フルーツ Dried Fruits	¥ 1,700
28.	チョコレートの盛り合わせ (5個) Assorted Chocolate (5 pieces)	¥ 1,900



◆アレルギー対応について

くるみを除くアレルゲン表示義務特定原材料（小麦、卵、乳、えび、かに、そば、落花生）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・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

*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。

*特定原材料の「くるみ」については、2025年4月1日から完全表示義務化ですが、同年3月31日までに製造され、同年4月1日以降も販売される加工食品は、くるみの表示義務はなく成分確認が取れないものもあるため、当面、くるみは対象外とさせていただきます。

If you are allergic to any of the specific ingredients (wheat, egg, milk, shrimp, crab, buckwheat, peanut), excluding walnuts, please notify to our staff. For guests whom are allergic to ingredients other than the aforementioned specific ingredients, in the interest of the guest's safety, we may decline to provide food or drink.

*Trace amounts of allergens may be present in food provided, as it will not be prepared in separate kitchens, and not separate cooking utensils.

*From April 1, 2025, Japanese law requires all food to be clearly labelled as containing walnuts (as one of the current specific ingredients). However, food produced on or before March 31, 2025, and then sold after this date, may not include this label. Therefore, we may be unable to accommodate walnut allergies due to difficulty identifying walnuts in these foods.

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

◆アレルギー対応について

くるみを除くアレルゲン表示義務特定原材料（小麦、卵、乳、えび、かに、そば、落花生）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・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

*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。

*特定原材料の「くるみ」については、2025年4月1日から完全表示義務化ですが、同年3月31日までに製造され、同年4月1日以降も販売される加工食品は、くるみの表示義務はなく成分確認が取れないものもあるため、当面、くるみは対象外とさせていただきます。

If you are allergic to any of the specific ingredients (wheat, egg, milk, shrimp, crab, buckwheat, peanut), excluding walnuts, please notify to our staff. For guests whom are allergic to ingredients other than the aforementioned specific ingredients, in the interest of the guest's safety, we may decline to provide food or drink.

*Trace amounts of allergens may be present in food provided, as it will not be prepared in separate kitchens, and not separate cooking utensils.

*From April 1, 2025, Japanese law requires all food to be clearly labelled as containing walnuts (as one of the current specific ingredients). However, food produced on or before March 31, 2025, and then sold after this date, may not include this label. Therefore, we may be unable to accommodate walnut allergies due to difficulty identifying walnuts in these foods.

※ 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 Kyo-Tamba 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)



◆アレルギー対応について

くるみを除くアレルゲン表示義務特定原材料（小麦、卵、乳、えび、かに、そば、落花生）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・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

*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。

*特定原材料の「くるみ」については、2025年4月1日から完全表示義務化ですが、同年3月31日までに製造され、同年4月1日以降も販売される加工食品は、くるみの表示義務はなく成分確認が取れないものもあるため、当面、くるみは対象外とさせていただきます。

If you are allergic to any of the specific ingredients (wheat, egg, milk, shrimp, crab, buckwheat, peanut), excluding walnuts, please notify to our staff. For guests whom are allergic to ingredients other than the aforementioned specific ingredients, in the interest of the guest's safety, we may decline to provide food or drink.

*Trace amounts of allergens may be present in food provided, as it will not be prepared in separate kitchens, and not separate cooking utensils.

*From April 1, 2025, Japanese law requires all food to be clearly labelled as containing walnuts (as one of the current specific ingredients). However, food produced on or before March 31, 2025, and then sold after this date, may not include this label. Therefore, we may be unable to accommodate walnut allergies due to difficulty identifying walnuts in these foods.

※ 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)

Domestic Beer (334ml bottle/Asahi, Sapporo)

¥ 1,350

輸入ビール 小瓶

(ギネス スタウト330ml)

Imported Beer (330ml bottle/Guinness)

¥ 1,400

WHISKEY ウイスキー

サントリー山崎 (グラス)

Suntory Yamazaki (Glass)

¥ 2,200

シーバスリーガル12年 (グラス)

Chivas Regal 12Years Old (Glass)

¥ 1,500

ワイルド・ターキー 8年 (グラス)

Wild Turkey 8Years Old (Glass)

¥ 1,500

JAPANESE SAKE 日本酒

清酒(月桂冠 360ml) 燜 または 常温

Japanese Sake (360ml/Gekkeikan Sake Company, Limited.)

Hot or at Normal Temperature

¥ 2,150

玉乃光 純米大吟醸 備前雄町(玉乃光酒造 300ml)

Tamanohikari, Junmai Daiginjyo Premium Pure Sake

(300ml/ Tamanohikari Sake Brewing Co.,Ltd.)

¥ 3,350

SHOCHU 焼酎

吉四六 麦焼酎 (二階堂酒造 300ml)

Kitchomu, Barley Shochu (300ml/Nikaido shuzo co.,ltd)

¥ 3,250

富乃宝山 芋焼酎 (西酒造 300ml)

Tomino Hozan, Sweet Potato Shochu (300ml/Nishi Shuzo Co.,Ltd)

¥ 3,250

※ 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

G.H.マム コルドン ルージュ G.H.Mumm Cordon Rouge	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 Moet 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
テタンジエ ブリュット レゼルヴ Taittinger Brut Reserve	フルボトル Bottle	¥22,000

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 Chameroy (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	¥31,000

※ 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	¥ 7,500
フルボトル	Bottle	¥ 12,500

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
モスクミュール 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（無塩）】 Juice 【Orange, Grapefruits, Tomato (unsalted)】	¥ 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.