



IN-ROOM DINING

インルーム ダイニング

6:30A.M.~11:00P.M.

(Last Order 10:30P.M.)

ご朝食メニュー	Breakfast	6:30A.M.~11:00A.M.
ご昼食&ご夕食メニュー	Lunch & Dinner	11:00A.M.~10:00P.M.
軽食メニュー	Light Meal	11:00A.M.~ 11:00P.M.

ご注文の際は、お電話の ② 青龍おもてなしデスクをご利用ください。

Please Dial ② Seiryu OMOTENASHI Desk for Order.

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

・ Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※当店では国産米を使用しております。

・ Only Japanese rice is used in this restaurant.

※当社のレストラン等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により

製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

・ Accommodations regarding food allergies at our restaurants, facilities, etc.

shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

・ At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

※当社のアレルギー情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

・ The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

※お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。

・ If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.

ご朝食メニュー BREAKFAST 6:30A.M. ~11:00A.M.

ご朝食メニュー BREAKFAST 6:30A.M. ~11:00A.M.

《アメリカンブレイクファスト AMERICAN BREAKFAST》
 ジュースと飲物をお選びください ¥6,000
 Please choose one drink and one coffee or tea from the following.

《コンチネンタルブレイクファスト CONTINENTAL BREAKFAST》
 ドリンクとコーヒーか紅茶をお選びください ¥3,000
 Please choose one drink and one coffee or tea from the following.

<u>ドリンクをお選びください</u>	<u>Drink Selection</u>
オレンジ	Orange Juice
グレープフルーツ	Grapefruit Juice
トマト	Tomato Juice
豆乳入り野菜	Vegetable drink with Soy Milk
スパークリングワイン	Sparkling Wine by the glass

<u>ドリンクをお選びください</u>	<u>Drink Selection</u>
オレンジ	Orange Juice
グレープフルーツ	Grapefruit Juice
トマト	Tomato Juice
豆乳入り野菜	Vegetable Juice with Soy Milk

<u>お飲物をお選びください</u>	<u>Coffee or Tea Selection</u>
オリジナルブレンドコーヒー	Original Blended Coffee
カフェインレスコーヒー	Decaffeinated Coffee
カフェラテ	Caffè Latte
ダージリンティー (レモン・ミルク)	Darjeeling Tea (lemon or milk)
ミルク (コールド・ホット)	Milk (cold or hot)

<u>コーヒー、紅茶をお選びください</u>	<u>Coffee or Tea Selection</u>
オリジナルブレンドコーヒー	Original Blended Coffee
カフェインレスコーヒー	Decaffeinated Coffee
カフェラテ	Caffè Latte
ダージリンティー (レモン・ミルク)	Darjeeling Tea (lemon or milk)
ミルク (コールド・ホット)	Milk (cold or hot)

<u>パン</u>	<u>Bread</u>
パンの盛り合わせ	Assortment of bread

<u>パン</u>	<u>Bread</u>
パン盛り合わせ	Assortment of bread

卵料理もしくはリゾットから One of The following egg item
ひとつお選びください or Risotto

<u>野菜サラダ</u>	<u>Vegetable Salad</u>
ドレッシングをお選びください	フレンチまたはオイルアンドヴィネガー
Choose one dressing	French or Oil and Vineger
<u>フルーツ</u>	<u>Fruit</u>
<u>プレーンヨーグルト</u>	<u>Plain Yoghurt</u>

◎卵2個をお好みのスタイルで
 卵料理の付け合わせ ソーセージ・ベーコン・ハム、温野菜
 Two eggs any style
 with Pork Sausage, Bacon, Ham and Hot Vegetables
 スクランブル Scrambled
 目玉焼き Sunny-Side-Up
 プレーンオムレツ Plain omlet

《京の和朝食膳 JAPANESE BREAKFAST》 . . . ¥6,000
 季節の小鉢、焼き魚、卵料理、豆腐料理
 京の漬物盛り合わせ、お味噌汁、フルーツ
 ご飯 または お粥 (どちらかお選びください)
 ※お米は、京都産を使用しております。

◎しば漬け入りリゾット 卵かけご飯風 京の銘柄鶏のそぼろ味噌風味
 Risotto with "SHIBAZUKE" pickles in KYOTO, Topping Soft Boiled Egg

Daily Appetizer, Grilled Fish, Egg Dish, Tofu Dish
 Pickles(Tsukemono), Miso Soup, Fruit
 Your choie of steamed rice or rice porridge
 ※We are proud to serve rice harvested in KYOTO.

<u>野菜サラダ</u>	<u>Vegetable Salad</u>
ドレッシングをお選びください	フレンチまたはオイルアンドヴィネガー
Choose one dressing	French or Oil and Vineger
<u>フルーツ</u>	<u>Fruit</u>
<u>プレーンヨーグルト</u>	<u>Plain Yoghurt</u>

上記料金には、消費税が含まれております。別途、サービス料（15%）を頂戴いたします。
 A government regulated consumption tax is included in the above prices.
 15% of service charges are added separately.
 A government regulated consumption tax is included in the above prices.
 15% of service charges are added separately.

ご朝食メニュー BREAKFAST 6:30A.M. ~11:00A.M.
《ア・ラ・カルト A LA CARTE》

メイン料理 MAINDISH

◆しば漬け入りリゾット 卵かけご飯風 京の銘柄鶏のそぼろ味噌風味	・	¥3,500
Risotto with "SHIBAZUKE" pickles in KYOTO, Topping Soft Boiled Egg and Minced Chicken Produced in KYOTO with Miso Flavor		
◆ラタトゥイユと卵のそば粉ガレット チーズ風味 生ハム添え	・	¥3,500
"Galette" Crepe with "Ratatouille" and Fried Egg, with Cheese, Raw Ham		
◆焼きバナナとパイナップルを添えた米粉のパンケーキ	・	¥3,200
Rice Flour Pancake with Caramelized Banana and Pineapple		
◆卵料理 (卵2個) お好みのスタイルで	・	¥1,200
Two eggs any style		
◎ひとつお選びください	◎One of The following egg item	
スクランブル	Scrambled	
目玉焼き	Sunny-Side-Up	
プレーンオムレツ	Plain omler	

ブレッド BREAD

◆パン盛り合わせ	Assortment of bread	¥600
----------	---------------------	------

シリアル CEREALS

◆コーンフレーク	Corn Flakes	・	¥1,200
◆玄米フレーク	Brawn Rice Flakes	・	¥1,200
◆ドライフルーツ入りグラノーラ	Dried Fruit Granola	・	¥1,200
ご一緒にひとつお選びください	With choice of		
コールドミルク	Cold Milk		
ホットミルク	Hot Milk		
プレーンヨーグルト	Plain Yoghourt		

ご朝食メニュー BREAKFAST 6:30A.M. ~11:00A.M.
《ア・ラ・カルト A LA CARTE》

フルーツ/ヨーグルト Fruits/Yoghourt

◆フルーツ盛り合わせ	Assorted Fruits	・	¥3,000
◆ヨーグルトフルーツ添え	Plain Yoghurt with Fruit	・	¥1,200

サラダ SALAD

◆彩り野菜のサラダ	・	¥1,800
Fresh Vegetables Salad		
ドレッシングをお選びください フレンチまたはオイルアンドヴィネガー		
Choose one dressing French or Oil and Vineger		
◆京都ポークのベーコンと温度卵のシーザーサラダ	・	¥2,400
Caeser' s Salad with Kyoto Pork Crispy Bacon and egg.		

ドリンク Drinks

◆オレンジジュース	・	¥1,200
Orange Juice		
◆グレープフルーツジュース	・	¥1,200
Grapefruit Juice		
◆トマトジュース	・	¥800
Tomato Juice		
◆豆乳入り野菜ドリンク	・	¥1,200
Vegetable Juice with Soy Milk		

コーヒー・紅茶・他 Coffee・Tea・Others

◆季節のオリジナルブレンドコーヒー (ポット)	・	¥1,000
Seasonal Original Blended Coffee(Pot)		
◆カフェインレスコーヒー (ポット)	・	¥1,000
Decaffeinated Coffee(Pot)		
◆カフェラテ	・	¥1,000
Caffè Latte		
◆ダージリンティー レモンまたはミルク	・	¥1,000
Darjeeling Tea lemon or milk		
◆ホットココア	・	¥1,000
Hot Chocolate		
◆ミルク コールドまたはホット	・	¥600
Milk Cold or Hot (Glass)		
◆低脂肪ミルク コールドまたはホット	・	¥600
Low Fat Milk Cold or Hot (Glass)		

上記料金には、消費税が含まれております。別途、サービス料 (15%) を頂戴いたします。

A government regulated consumption tax is included in the above prices.

15% of service charges are added separately.

昼・夜メニュー LUNCH and DINNER Time Menu
11:00 A.M. ~ 11:00 P.M.(Last Order 10:30P.M.)

オードブル Appetizer

- ◆スモークサーモントラウト オニオン、ケッパー、レモン添え . . . ¥2,800
Smoked Salmon trout with Onion, Capers, Lemon
- ◆生ハムとフルーツの盛り合わせ . . . ¥2,800
Raw Ham with Fresh Fruits

スープ Soup

- ◆本日のスープ . . . ¥1,600
Soup of the day
- ◆揚げ豆腐と旬野菜入りミネストローネ風スープ . . . ¥1,800
Minestrone Soup with Fried TOFU and Vegetables

魚介料理 Seafood

- ◆帆立貝のソテー トマトとケッパーのソース . . . ¥4,000
Sauteed Scallops with Tomato and Caper Sauce

お肉料理 Meat

- ◆国産牛ロース肉のグリエ 野菜入り和風ソース 温野菜添え . . . ¥10,000
Japanese Beef Steak Grated radish Sauce, with Hot Vegetables

パン・ライス Bread・Steamed Rice

- ◆ライス . . . ¥400
Rice
- ◆パン盛り合わせ . . . ¥600
Assortment of bread

軽食メニュー Light Meal Menu
11:00A.M.~11:00P.M.(Last Order 10:30P.M.)

軽食 Light Meal

- ◆スパイシーな国産牛のビーフカレーライス 手作り薬味を添えて . . . ¥3,500
Beef Curry and Steamed Rice with Homemade Condiments
- ◆国産牛のステーキサンドウィッチ . . . ¥4,800
Sandwich of Domestic Beef Loin
- ◆シーフードとトマトのスパゲッティ . . . ¥4,000
Seafood Spaghetti with Tomato Sauce
- ◆宇治平飼い卵と銘柄鶏の親子丼 . . . ¥4,800
Rice Bowl of Brand Chicken and Cage Free Egg of Uji
- ◆国産牛のステーキ丼 . . . ¥5,500
Rice Bowl of Domestic Beef Loin
- ◆国産鰻のうな丼 . . . ¥7,000
Rice Bowl of Domestic Eel
- ◆肉うどん 九条ネギをあしらえて . . . ¥4,000
Japanese Noodles "UDON" with Kujo Green Onion

サラダ Salad

- ◆彩り野菜のサラダ ¥1,800
Fresh Vegetables Salad
ドレッシングをお選びください フレンチまたはオイルアンドヴィネガー
Choose one dressing French or Oil and Vineger
- ◆京都ポークのベーコンと温度卵のシーザーサラダ ¥2,400
Caeser's Salad with Kyoto Pork Crispy Bacon and egg.

フルーツ Fruits

- ◆フルーツ盛り合わせ ¥3,000
Assorted Fruits

チーズ Cheese

- ◆チーズの盛り合わせ ¥3,200
Assorted Cheeses

スイーツ Sweets

- ◆ケーキ〈チーズ または チョコレート〉 ¥1,100
Cake 〈Cheese or Chocolate〉
- ◆アイスクリーム〈バニラ または 抹茶〉 ¥1,100
Ice Cream 〈Vanilla or Green Tea〉
- ◆季節のシャーベット ¥1,100
Seasonal Sherbet

上記料金には、消費税が含まれております。別途、サービス料（15%）を頂戴いたします。
A government regulated consumption tax is included in the above prices.
15% of service charges are added separately.

お飲物 Beverages
6:30A.M.~11:00P.M.(Last Order 10:30P.M.)

ソフトドリンク Soft Drinks

《コーヒー・紅茶・他 COFFEE・TEA・OTHERS》

◆季節のオリジナルブレンドコーヒー (ポット)	¥1,000
Seasonal Original Blended Coffee (Pot)	
◆カフェインレスコーヒー (ポット)	¥1,000
Decaffeinated Coffee (Pot)	
◆カフェラテ	¥1,000
Caffè Latte	
◆ダージリンティー レモンまたはミルク	¥1,000
Darjeeling Tea lemon or milk	
◆ホットココア (ポット)	¥1,000
Hot Chocolate (Pot)	
◆ミルク コールドまたはホット (グラス)	¥600
Milk Cold or Hot (Glass)	
◆低脂肪ミルク コールドまたはホット (グラス)	¥600
Low Fat Milk Cold or Hot (Glass)	

お飲物 Beverages
6:30A.M.~11:00P.M.(Last Order 10:30P.M.)

ソフトドリンク Soft Drinks

◆オレンジジュース	¥1,200
Orange Juice	
◆グレープフルーツジュース	¥1,200
Grapefruit Juice	
◆トマトジュース	¥800
Tomato Juice	
◆豆乳入り野菜ドリンク	¥1,200
Vegetable drink with Soy Milk	
◆フランス・ガイヤック産ソーヴィニヨン・ブラン種使用の ノンアルコール白葡萄ジュース (Alain Milliat / France)	¥1,800
Non-alcoholic Juice Made from French "Sauvignon" White Grape	
◆フランス・ガイヤック産メルロ種使用の ノンアルコール赤葡萄ジュース (Alain Milliat / France)	¥1,800
Non-alcoholic Juice Made from French "Merlot" Red Grape	
◆ノンアルコール ビール麒麟零ICHI 334ml	¥1,000
Non-alcoholic Beer Kirin "ZEROICHI" 334ml	
◆ウィルキンソン ドライ ジンジャーエール	¥800
Wilkinson Dry Ginger Ale	
◆コカ・コーラ ゼロ	¥800
Coca-Cola ZERO	
◆コカ・コーラ	¥800
Coca-Cola	
◆富士ミネラルウォーター 360ml	¥500
FUJI Mineral Water 360ml	
◆サントリー山崎の水・微発泡 330ml	¥600
SUNTORY "YAMAZAKI" Fizzy Mineral Water 330ml	
◆エビアン 750ml	¥1,100
Evian 750ml	
◆ペリエ 330ml	¥600
Perrier 330ml	

上記料金には、消費税が含まれております。別途、サービス料（15%）を頂戴いたします。

A government regulated consumption tax is included in the above prices.

15% of service charges are added separately.

お飲物 Beverages
6:30A.M.~11:00P.M.(Last Order 10:30P.M.)

カクテル Cocktails

❖オリジナルカクテル “ライブラリー” Original Cocktail “library”	¥1,500
❖オリジナルノンアルコールカクテル “ライブラリー ゼロ” Original Non-alcoholic Cocktail “library zero”	¥1,500
❖京都ジン “季の美” 使用 ジン・トニック Gin “KINOBI” produce in KYOTO and Tonic	¥1,500
❖カンパリソーダ Campari and Soda	¥1,300
❖テキーラサンライズ Tequila Sunrise	¥1,500
❖ブラッディマリー Bloody Mary	¥1,500
❖モスコージュール Moscow Mule	¥1,300
❖カルーアミルク Kahlua and Milk	¥1,500
❖キール Kir	¥1,500
❖キールロワイアル Kir Royal	¥2,200
❖ミモザ Mimosa	¥2,200

※ その他、ご希望のお飲物がございましたら、お申し付けくださいませ。
Please advise operator when you have specific drink requests.

お飲物 Beverages
11:00 A.M. ~ 11:00 P.M.(Last Order 10:30P.M.)

ウイスキー Whisky

❖サントリー山崎 シングルモルト12年 Suntory YAMAZAKI Single Malt 12years 45ml	¥2,000
	Bottle 700ml	¥35,000
❖シーバスリーガル 12年 Chivas Regal 12 Years 45ml	¥1,200
	Bottle 700ml	¥14,000
❖グレンフィディック12年 Glenfiddich 12years Special Reserve 45ml	¥1,400
	Bottle 700ml	¥16,000
❖バレンタイン 17年 Ballantine's 17 years 45ml	¥1,800
	Bottle 700ml	¥28,000
❖メーカーズマーク Maker's Mark 45ml	¥1,200
	Bottle 700ml	¥16,000
❖ジャックダニエル ブラック Jack Daniels Black 45ml	¥1,200
	Bottle 700ml	¥14,000

ブランデー Brandy

❖コニャック レミーマルタン V.S.O.P. Cognac Remy Martin V.S.O.P. 45ml	¥1,800
	Bottle 700ml	¥26,000
❖コニャック マーテル コルドンブルー Cognac Martell Cordon Bleu 45ml	¥3,600
	Bottle 700ml	¥50,000
❖コニャック ヘネシー X.O. Cognac Hennessy X.O. 45ml	¥5,000
	Bottle 700ml	¥70,000

リキュール類 Liqueurs

❖グランマニエ コルドンルージュ Grand Marnier Cordon Rouge 45ml	¥1,200
❖ベネディクティン D.O.M Bénédictine D.O.M 45ml	¥1,200
❖カルーア コーヒーリキュール Kahlua Coffee Liqueur 45ml	¥1,000
❖梅酒 Japanese Plum Wine 45ml	¥1,000

上記料金には、消費税が含まれております。別途、サービス料（15%）を頂戴いたします。
A government regulated consumption tax is included in the above prices.
15% of service charges are added separately.

ワインリスト Wine List
6:30A.M.~11:00P.M.(Last Order 10:30P.M.)

赤ワイン Red Wines

◆グラン・マレノン〔フランス コート・デュ・ローヌ〕 2019	・・・	¥7,000
Grand Marrenon〔France Côtes du Rhône〕		
◆シノン・リーヴ・ゴッシュ〔フランス ロワール〕	・・・	¥8,000
Chinon Rive Gauche〔France Loire〕		
◆シャトー ブルナック〔フランス メドック地区〕 2015	・・・	¥9,000
Château Bournac〔France Bordeaux Médoc〕		
◆シャトー ド・ペズ 2015 (ハーフボトル)	1/2Bottle	¥10,000
〔フランス メドック地区 サンテステフ村〕		
Châteaux de Pez 2015 (1/2 Bottle)〔France Médoc Saint-Estèphe〕		
◆シレーニ エステート セレクション・ザ・プラトー	・・・	¥10,000
ピノ・ノワール2018〔ニュージーランド ホークスベイ〕		
SILENI Estates Selection The Plateau PINOT NOIR 2018		
〔New Zealand Hawke's Bay〕		
◆シャトー ドーザック 2012	・・・	¥20,000
〔フランス メドック地区 マルゴー村 格付け5級〕		
Château Dauzac 2012		
〔France Médoc Margaux, Cinquième Grand Cru Classé〕		
◆イル・ボッロ〔イタリア トスカーナ〕	2016	・・・ ¥20,000
IL BORRO Rosso〔Italy Toscana〕		
◆シャンボール・ミュズィニ (ルイ・ラトゥール) 2015	・・・	¥24,000
〔フランス ブルゴーニュ〕		
Chambolle Musigny 2015 (Louis Latour)〔France Bourgogne〕		
◆シャトー マグドレーヌ 2002	・・・	¥35,000
〔フランス サンテミリオン地区 格付け第一特別級B〕		
Château Magdelaine 2002		
〔France Saint-Éilion, Premier Grand Cru Classé B〕		

ロゼワイン Rose Wine

◆バイ・オット ロゼ (ドメヌ オット) 2018	・・・	¥8,000
〔フランス プロヴァンス〕		
BY. OTT Rose (Domaines Ott)〔France Provence〕		

ワインリスト Wine List
6:30A.M.~11:00P.M.(Last Order 10:30P.M.)

シェリー Sherry

◆ティオペペ (グラス 60ml)	・・・	¥1,000
Tio Pepe Fino (Glass 60ml)		
◆ドン・ゾイロ クリーム 12年 (グラス 60ml)	・・・	¥1,000
Don Zoilo Cream 12years Old (Glass 60ml)		

グラスワイン Glass of Wine 120ml

◆シャンパン Champagne	・・・	¥2,000
本日のグラスシャンパン		
Champagne of the day		
◆白ワイン White Wine	・・・	¥1,800
本日の白ワイン		
White Wine of the day		
◆赤ワイン Red Wine	・・・	¥1,800
本日の赤ワイン		
Red Wine of the day		

上記料金には、消費税が含まれております。別途、サービス料（15%）を頂戴いたします。

A government regulated consumption tax is included in the above prices.

15% of service charges are added separately.