



HOTEL GRANVIA  
KYOTO

ハラル弁当 ¥4,200  
Halal Bento Box JPY4,200



先付 季節の豆腐

Starter Seasonal Tofu

箱盛り 松花堂にて  
海老の天婦羅  
魚替り揚げ  
椎茸 青菜  
鱈一杯醤油焼  
鰻八幡巻  
出し巻き玉子  
海老芝煮  
じゃがいも明太子和え  
青菜胡麻和え  
捨り蒟蒻土佐煮  
穴子年輪  
季節の野菜

Bento Box : Traditional Dishes Served in a Box

Shrimp Tempura  
Fried Fish of the Day  
Shiitake Mushrooms and Vegetables  
Soy-Marinated Spanish Mackerel Grilled to Perfection  
Burdock wrapped in Eel  
Japanese Egg Omelet  
Simmered Shrimp  
Potato Mixed with Salted Pollack Roes  
Steamed Greens Mixed with Sesame  
Soy-Simmered Konjak  
Sea Eel Roll  
Simmered Seasonal Vegetables  
Seasoned Rice with Halal Chicken  
Pickles  
Clear Soup of the Day

御食事 かやく御飯 ハラルミート(鶏)入り  
香の物  
具だくさん汁 一味

\*写真は全てイメージです。\*3日前までのご予約をお願いいたします。

\*仕入れの都合により内容や食材等が変更となる場合がございます。

\*The photo is for illustrative purposes only. \*Advanced reservation is required.

\*Menu item(s) may change based on availability.



HOTEL GRANVIA  
KYOTO

ハラール会席 ¥8,300

Halal Kaiseki Course JPY8,300



先付	季節の豆腐 美味出汁 季節の野菜と貝類の和え物	Starter	Seasonal Tofu Seasonal Vegetable and Shellfish Salad
椀物	季節の椀物	Soup	Traditional Soup of the Season
焼物	肉ダレにて ハラールミート(牛) 木ノ子 青菜 人参 香りバター焼	Grilled Dish	Halal Beef, Mushrooms and Vegetables Grilled to Perfection with Seasoned Butter
揚物	車海老天婦羅 季節の野菜二種 天出し汁	Fried Dish	Prawn and Vegetable Tempura Served with Light-Soy Dipping Sauce
蒸し物	たじん蒸しにて 季節の野菜 魚介類 辛子醤油かちり酢にて	Steamed Dish	Seasonal Vegetables and Seafood steamed together in A Tajin pot, Served with Soy-Mustard or Soy-Vinaigrette
御食事	かやく御飯 ハラールミート(鶏)入り 香の物 汁物	Rice Dish	Seasoned Rice with Halal Chicken Pickles Clear Soup
果物	あんみつ	Dessert	Anmitsu; Sweet Red Beans, Agar Jelly and Fruit Served in a Black Sugar Syrup

\*写真は全てイメージです。\*3日前までのご予約をお願いいたします。

\*仕入れの都合により内容や食材等が変更となる場合がございます。

\*The photo is for illustrative purposes only. \*Advanced reservation is required.

\*Menu item(s) may change based on availability.