ルームサービス ダイヤル 8 ROOM SERVICE

Please Dial 8 for Room Service

ご朝食 Breakfast

$6:00 \sim 11:00$

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
- ・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 Japanese Breakfast

¥ 6,000

- · 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 (無塩) 、なしのジュース、牛乳、フレッシュオレンジジュース

・オーガニックヨーグルト Organic A2 Raw Milk Yogurt

Tomato Juice (Unsalted), Pear Juice, Milk, Fresh Orange Juice

- ・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)







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	\mathbf{Y} 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	Υ 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

った。 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.

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





◆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.

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 v

Three Rice Balls of Salted Kelp, Dried Baby Sardines with Sansho Peppers and Sour Plum Japanese Pickles

Miso Soup

¥1,400

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 Assorted Fruits ¥4,300

Assorted Fruit

26. ミックスナッツ Mixed Nuts

¥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)
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.

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醤炒め 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.	昨 家 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.	五日入りチャーハン Mixed Fried Rice with Chop Suey	¥ 3,600

◆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.

お薦め料理 Recommended Dishes

41. 松花堂弁当 【和食「浮橋」より】

¥8,000

"Shokado"Bento Box

 $(17:00\sim21:00)$



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.

お飲み物 Beverages 6:00 ~ 24:00

\mathbf{B}	EE	R	ピー	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) 燗 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)	¥3,350

SHOCHU 焼酎

Tamanohikari, Junmai Daiginjyo Premium Pure Sake (300ml/ Tamanohikari Sake Brewing Co.,Ltd.)

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)	

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 フルボトル Bottle	¥ 12,500 ¥ 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 フルボトル Bottle	¥ 13,000 ¥ 22,000
テタンジェ 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
シャブリープルミエ・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

RED WINE 赤ワイン

ブルゴーニュ ピノ・ノワール

Bourgogne Pinot Noir(Bourgogne, France)

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 $rac{1}{2}$ Bottle $rac{1}{2}$ 10,500 $rac{1}{2}$ 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





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(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