

京都ホテルグループ | 2021年 9月1日~10月31日 インフォメーション |

からすま 京都ホテル



料理長
おすすめ

「京地どりの油淋鶏」～孔-KOH-より～

弾力がありながらジューシーな京地どりのもも肉をカリッと揚げ、香味豊かなソースをかけて仕上げました。旬の味覚、秋茄子・大黒しめじ・銀杏とともにお召し上がりください。

※写真は2人前の盛り付けイメージです

中国料理
桃李
TOH-LEE

ランチ

「ランチオーダーバイキング」

大人(中学生以上) **¥3,300(¥3,993)**

子ども(4歳~小学生) **¥1,650(¥1,996)**

- ・飲茶三種
- ・炒飯または麺または干し貝柱入り中国粥
- ・トータル30種以上のメイン料理・デザート食べ放題
(海の幸のサラダ、くらげの冷菜、鳴門金時の桂花陳酒煮、小海老のマヨネーズソース、小海老のチリソース、イカの炒め、中国黒豆味噌風味、茄子と春雨の麻辣煮込み、麻婆豆腐、酢豚、鶏肉の唐揚げ、春巻、蒸し餃子、杏仁豆腐、マンゴープリン、タピオカ入りココナッツミルク、アイスクリーム、エッグタルト、さつまいもの飴だき等)

※2名様より承ります ※メイン料理のご注文はテーブルにて統一を ※3歳までは無料

大人気のランチオーダーバイキングがリニューアル!
炒飯/麺以外に干し貝柱入り中国粥もお選びいただけるようになり、選べるメニューも前菜からデザートまでバラエティ豊かなラインアップに。
できたてのお料理をお好きにだけご堪能いただけます。



料理長おすすめ

孔-KOH-

ディナー

「孔-KOH-」¥7,500(¥9,075)

- 冷菜の盛り合わせ 銘々盛り
- 松茸と小さなふかのひれの姿入りスープ
- 京地どりの油淋鶏
- 牛タンの炒め 黒胡椒風味
- 海老のチリソース 蒸しパン添え
- 塩鮭入り炒飯
- 究極の杏仁豆腐

※写真のコースは油淋鶏のみ2人前の盛り付けイメージです



メイン料理とデザート食べ放題

ランチオーダーバイキング



朱桃

ランチ

「朱桃」¥4,500(¥5,445)

冷菜の盛り合わせ 銘々盛り/ふかのひれの姿煮込み/小籠包/小海老のXO醬炒め/黒酢の酢豚/かに肉とレタスの炒飯/究極の杏仁豆腐

ふかのひれから究極の杏仁豆腐まで桃李の人気メニューが一堂に会した、お得なランチ限定コース。



料理長おすすめ

翔雲 ~松茸~



晴嵐

ご昼食

「晴嵐」¥4,500(¥5,445)

前菜/煮物椀/造り/凌ぎ/焼物/焚物/御飯/菓子

9月・10月の「晴嵐」は脂ののった肉厚なさわらの西京焼きに鰹真丈と焼き茄子の煮物椀、お凌ぎにはにしん蕎麦をご用意いたしました。季節の移ろいを目と舌で味わう、豊かなひとときをお過ごしください。

ご夕食

「翔雲 ~松茸~」 ¥7,500(¥9,075)

- 前菜/松茸と水菜のお浸し 揚げ銀杏 胡麻豆腐
- 焼き目栗甘露煮 鶏味噌松風 衣かつぎ
- 鯖寿司 汲み上げ湯葉 稲穂 半熟玉子
- 煮物椀/土瓶蒸し 鱧 松茸 海老 三つ葉 酢橘
- 造り/季節のお造り二種 あしらひ一式
- 焼物/さわら西京焼き 酢取り茗荷 もろこし天婦羅
- 焚物/牛肉炭火焼き 蕪 南瓜 青菜 針柚子
- 御飯/松茸御飯 三つ葉 柚子 香の物 赤出汁
- 菓子/果物 ワインゼリー ミント

実りの秋を表現した前菜にはじまり、鰹と松茸の土瓶蒸しや、香り高い松茸御飯など、この時期ならではの松茸を堪能できる特別な会席をご用意いたしました。



松花堂弁当

ご昼食

「松花堂弁当」¥2,500(¥3,025)

松花堂弁当 [口取り・造り・焚物・御飯] / 味噌汁/揚物/菓子



入舟御膳

ご昼食

「入舟御膳」¥2,000(¥2,420)

前菜/造り/焼物/焚物/揚物/御飯/菓子

ご昼食

「室町御膳」¥3,200(¥3,872)

前菜/造り/焼物/焚物/蒸物/揚物/御飯/菓子



2F 中国料理 桃李 ランチ11:30~14:30(L.O.)/ディナー17:30~20:00(L.O.)

TEL.075-371-0141(直通) (テーブル席/カウンター席/個室4室)
ご予算に応じて各種宴会承ります。 個室は別途、ご利用料金を頂戴しております。



B1 和食 入舟 ご昼食11:30~14:30(L.O.)/ご夕食17:30~20:00(L.O.)

TEL.075-371-0140(直通) (テーブル席/カウンター席/個室4室) ※ご夕食はご予約制
ご予算に応じて各種宴会承ります。 個室は別途、ご利用料金を頂戴しております。

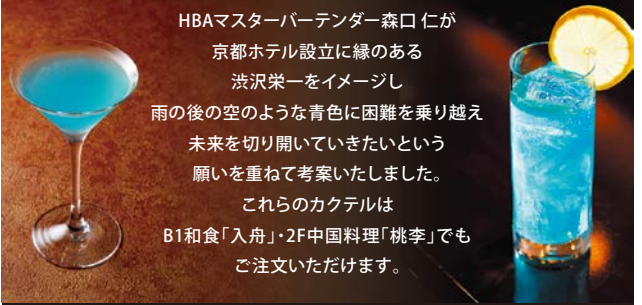
季節のおすすめカクテル

実りの秋に相応しいフルーツカクテルをご用意いたしました。



- ① 葡萄ウォッカマティーニ ¥1,200 (¥1,452)
- ② 幸水梨のソルクバーノ ¥1,200 (¥1,452)
- ③ マスカット・ロワイヤル ¥1,300 (¥1,573)

ホテルゆかりの渋沢栄一をイメージしたカクテル



HBAマスターバーテンダー森口仁が
京都ホテル設立に縁のある
渋沢栄一をイメージし
雨の後の空のような青色に困難を乗り越え
未来を切り開いていきたいという
願いを重ねて考案いたしました。
これらのカクテルは
B1和食「入舟」・2F中国料理「桃李」でも
ご注文いただけます。

- 左:「雨過天青」^{うかてんせい} ¥1,200 (¥1,452)
- 右:「雨過天青ノンアルコール」 ¥800 (¥968)



ホテルバーを気軽に楽しむ新プラン登場!!
おつまみプレートと選べるドリンク2杯がセットになった、お得なプラン
アンカープラン ¥2,500 ※消費税・サービス料込 ※各種割引対象外

ご家族やご友人とのお集まりに
気兼ねなく愉しめる

レストラン個室プラン

フリードリンク付き

両レストランとも4名様より

表示金額はお料理・フリードリンク・個室料
消費税・サービス料を含んだ1名様料金です
各種割引対象外



1週間前までのご予約で1品プレゼント!

「桃李 個室プラン」

¥7,000 ¥8,500 ¥10,000

TEL.075-371-0141(直通)



お顔合わせ・会食にもおすすめ

「入舟 個室プラン」

¥5,500 ¥6,500 ¥7,500

TEL.075-371-0140(直通)

新型コロナウイルス感染拡大防止の対応について



からすま京都ホテルではお客様および従業員の健康と安全を考慮し
マスクの着用、手指の消毒、検温、席数の削減等の対策を行っております。
お客様におかれましても、何卒ご理解・ご協力をお願いいたします。

One Harmony

詳しくは公式サイト
をご覧ください

入会金・年会費無料の会員プログラム

掲載内容より変更させていただく場合がございます。
最新情報は公式サイトにてご確認ください、
直接お問い合わせください。

写真はすべてイメージです。()内の表示金額は、消費税・サービス料を含みます。表示金額は1円未満を切り捨て表示いたしております。レジ金額と差異の出る場合がございますので、予めご了承ください。
2021年9月1日(水)~10月31日(日)までのご案内となっております。