



THE  
THOUSAND  
KYOTO

# オリジナルランチボックス

季節の味覚を詰め合わせ、  
目と舌で楽しめるお弁当をご用意いたしました。  
贅を尽くしたホテルの味を  
各所ご会合などでご堪能ください。

TAKEOUT & DELIVERY



## ORIGINAL LUNCH BOX

2026.4.1 | 水 |

2027.3.31 | 水 |

※販売除外日 6.1 | 月 | - 9.30 | 水 |

TAKEOUT & DELIVERY

## ORIGINAL LUNCH BOX

MENU (全4種)

・紅梅 (和食または洋食) ¥8,640

・白梅 (和食または洋食) ¥5,400

### TAKEOUT

テイクアウト

ご注文は10個より承ります

お引き取り時間 11:00~18:00

ホテルフロントにて

### DELIVERY

デリバリー

ご注文は20個より承ります

配達エリア・・・京都市内

ご予約はお受取日の10日前となります。



# ORIGINAL LUNCH BOX

紅梅 Koubai

¥8,640



[和食] メニュー例

焼物 サーモン西京焼き 出汁巻き  
天婦羅 海老 野菜  
煮物 牛煮込み  
酢の物 鱈南蛮漬け  
冷菜 小松菜お浸し 桜海老 子持ち昆布  
御飯 鯛御飯



[洋食] メニュー例

白身魚のエスカベッシュとスモークサーモンの大根巻き  
ほたて貝のスモーク  
野菜のフリッタータ オマール海老と鱈のフリット  
合鴨のスモーク サラダ フルーツ  
豚バラ肉のポルケッタ ローストポテト添え  
マスタードソース  
国産牛フィレ肉のロースト トリュフソース 季節の野菜添え  
蟹と浅利のサフランライス  
枝豆とトウモロコシのごはん

白梅 Hakubai

¥5,400



[和食] メニュー例

焼物 サーモン西京焼き 出汁巻き  
天婦羅 海老 野菜  
酢の物 鱈南蛮漬け  
冷菜 小松菜お浸し 桜海老 じゃこ山椒煮 昆布佃煮  
御飯 ゆかり御飯



[洋食] メニュー例

白身魚のエスカベッシュとスモークサーモンの大根巻き  
野菜のフリッタータ 帆立貝のポワレ 香草パン粉  
国産牛もも肉のカツレツとポークの煮込み  
ドフィノワーズグラタン  
蟹と浅利のサフランライス

ご注文について

- 1 ご注文はお電話にて承ります。
- 2 テイクアウトは10個より承ります。
- 3 デリバリーは20個より承ります。(配送エリア:京都市内限定)
- 4 ご予約は10日前までをお願いいたします。
- 5 個数変更は3日前正午までとさせていただきます。

※四季折々の食材を使用しますので、随時食材は変更になります。  
※消費期限に関わらず、お早めにお召し上がりください。  
※食物アレルギーをお持ちの方は、ご予約時にお申し付けください。  
※使用しているお米は全て国産米です。  
※表示価格は消費税を含みます。  
※写真は全てイメージです。

∞ THE THOUSAND KYOTO

ザ・サウザンド京都

〒600-8216 京都市下京区東塩小路町570番  
〈京都駅中央口より東へ徒歩約2分〉

■ ご予約・お問合せ パンケットセールス

TEL. 075-351-0150

受付時間 平日 9:00-18:00



公式サイト



お問い合わせ

こころまちつくろう  
KEIHAN  
京阪ホテルズ&リゾート