



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

2025.4.1 | 火 |

2026.3.31 | 火 |

※販売除外日 6.1 | 日 | - 9.30 | 火 |

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

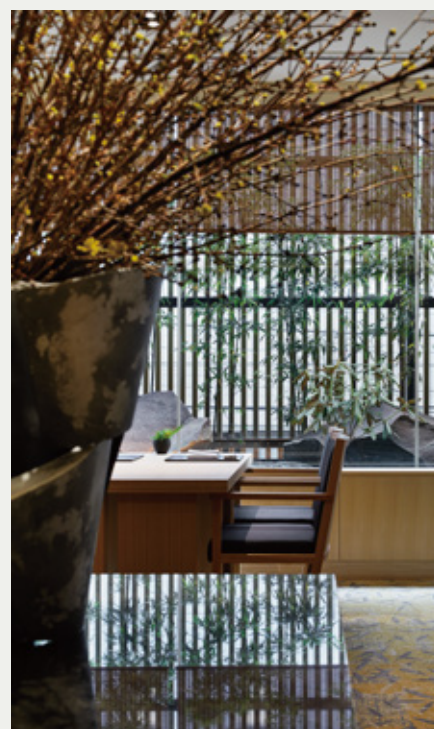
ご注文は10個より承ります
お引き取り時間 11:00~18:00
ホテルフロントにて

DELIVERY

デリバリー

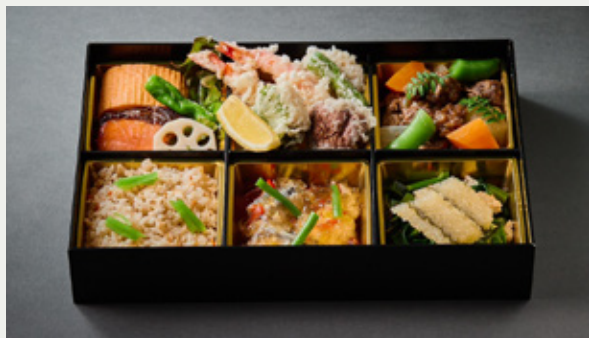
ご注文は20個より承ります
配達エリア・・・京都市内

ご予約はお受取日の10日前となります。



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

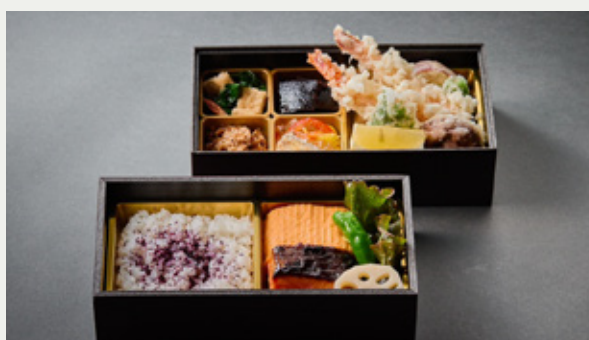


[洋食] メニュー例

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 オマール海老と鱸のフリット
 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 帆立貝のボワレ 香草パン粉
 国産牛もも肉のカツレツとボークの煮込み
 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。

