

THE THOUSAND KYOTO IN ROOM DINING

インルームダイニングでは、お部屋でごゆっくりとお過ごしいただけるお食事やお飲み物をご用意しております。お気軽にご利用ください。

7:00 a.m. ~ 9:30 a.m.

◆【朝食 メニュー】

※完全予約制

※7時00分～7時30分にお届け希望の方は前日15時00分～23時00分までのご予約をお願いしております。

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m.

◆【ドリンク メニュー】

5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m.

◆【スタンダード メニュー】

5:30 p.m. ~ 10:00 p.m.

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m.

◆【イタリアン SCALAE メニュー】

※毎週水曜日は営業を休止しております。(祝日は営業)

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m.

◆【日本料理 KIZAHASHI メニュー】

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

※毎週火曜日は営業を休止しております。(祝日は営業)

※ ご注文はお部屋のタブレットもしくは電話(インルームダイニング)にて、お申し付け下さい。

※ 食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※ メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※ 表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

※ 当店では国産米を使用しております。

※ インルームダイニングは各種特典・割引はご利用いただけません。

※ インルームダイニングのお支払いはルームチャージのみとさせていただきます。

※ インルームダイニングの営業時間外の返却は電話にてフロント係へお申し付け下さい。

◆【朝食 メニュー】

7:00 a.m. ~ 9:30 a.m.

※完全予約制

※7時00分～7時30分にお届け希望の方は前日15時00分～23時00分までのご予約をお願いしております。

○アメリカンブレックファースト (洋食) 7,700
(朝食付きプランの場合は+¥1,700)

- ・ジュース(オレンジorグレープフルーツ)
- ・サラダ
- ・前菜盛り合わせ
- ・フルーツ
- ・ヨーグルト
- ・パン盛り合わせ
- ・メインディッシュ(下記の中からお一つお選びください。)
 - ・ロースハムとほうれん草のエッグベネディクト
 - ・スマートサーモンとアボカドのエッグベネディクト
 - ・米粉パンケーキ
 - ・アボカドトースト
 - ・フレンチトースト
 - ・スクランブルエッグ
 - ・フライドエッグ
 - ・ボイルドエッグ
 - ・オムレツ(具材選択)(ハム、ほうれん草、チーズ)
 - ・モンティクリスト(数量限定)
 - ・季節の野菜バーガー(数量限定)
- ・コーヒー又はお紅茶(アイス・ホット)

○和朝食 (和食) 7,700
(朝食付きプランの場合は+¥1,700)

- ・お粥 もしくは ご飯
- ・一番出汁
- ・先付け
- ・御膳
 - ・平飼い卵「やどりぎ」の出汁巻き
 - ・日替わり小鉢4種
 - ・日替わり焼き魚の西京焼き(京都味噌を使用)
- ・香の物
- ・赤出汁
- ・デザート

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

◆【朝食 メニュー】
7:00 a.m. ~ 9:30 a.m.

アラカルト

ガーデンサラダ	1,000
ヨーグルト	1,000
シリアル	1,000
トースト	750
各種ブレッド	1,200
ロースハムとほうれん草のエッグベネディクト	2,300
スマートサーモンとアボカドのエッグベネディクト	2,300
米粉パンケーキ	2,300
アボカドトースト	2,300
フレンチトースト	2,000
スクランブルエッグ	1,800
フライドエッグ	1,800
ボイルドエッグ	1,800
オムレツ(具材選択)(ハム・ほうれん草・チーズ)	1,800

ドリンク

オリジナルブレンドコーヒー(アイス)	1,200
オリジナルブレンドコーヒー(ホット)	1,200
和紅茶(アイス)	1,200
和紅茶(ホット)	1,200
オレンジジュース	1,100
グレープフルーツジュース	1,100
アップルジュース	1,100

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

◆【ドリンク メニュー】
11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.

スパークリングワイン

ルイ ロデレール コレクション244 M.V.	グラス/100ml	3,000
ベラヴィスタ フランチャコルタ グランデ キュヴェ アルマ ブリュット	グラス/100ml	2,200

白ワイン

テッレ カサーリトレッビアーノ ダブルッツオ 2023/イタリア	グラス/100ml	1,500
ケットマイヤー ピノ グリージョ 2023/イタリア	グラス/100ml	2,000

赤ワイン

サン ルチアーノ トスカーナ ロッソ 2022/イタリア	グラス/100ml	1,500
ムルゴ エトナ ロッソ 2022/イタリア	グラス/100ml	2,000

ビール

アサヒ スーパードライ	小瓶 334ml	1,300
キリン ラガービール	小瓶334ml	1,300
サッポロ エビス	小瓶334ml	1,300

日本酒

澤屋まつもと 守破離 雄町 純米吟醸(京都)	一合180ml	3,200
------------------------	---------	-------

◆【ドリンク メニュー】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.

カクテル

ジントニック	2,000
モスコミュール	1,900
モヒート	2,000
スプモーニ	1,800
カシスオレンジ	1,900

ソフトドリンク

オレンジジュース	1,100
コカ コーラ	1,100
ジンジャーエール	1,100
黒ウーロン茶	1,100
アラン ミリア シャルドネ グレープ ジュース(白)	グラス/100ml 1,700
アラン ミリア メルロ グレープ ジュース(赤)	グラス/100ml 1,700
ピエール ゼロ スパークリング グレープ ジュース	グラス/100ml 1,700

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

◆【ドリンク メニュー】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.

ボトル

シャンパニユ

ルイ ロデレール コレクション 244 NV 18,500

スパークリングワイン

ベラヴィスタ フランチャコルタ グランデ キュヴェ アルマ ブリュット 14,000

白ワイン

テッレ カサーリ トレッビアーノ ダブルッツオ 2023/イタリア 9,500

パスカル ジョリヴェ ソーヴィニヨン ブラン アティチュード 2023/フランス 13,000

ニコライホーフ リースリング 2019/オーストリア 15,000

ドメーヌ ド ラ ヴージュレ サヴィニーレ ボーヌ 2019/フランス 20,000

赤ワイン

サン ルチアーノ トスカーナ ロッソ 2022/イタリア 9,500

チェレット モンソルド ランゲ ロッソ 2021/イタリア 13,000

ボデガ チャクラ バルダ 2021/アルゼンチン 15,000

トレフェッセン ドラゴンズ トゥース エステート ナパ ヴァレー 2019/アメリカ 18,000

◆【おすすめ メニュー】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

ソムリエペアリングセット

ザ・サウザンドキヨウトシェフソムリエ岩田がセレクトしたシャンパンや日本酒の付いたセットメニュー
お部屋でゆっくりとアルコールを楽しみたい方におすすめです

プロフィール
岩田 渉 Wataru Iwata
THE THOUSAND KYOTO シェフ・ソムリエ

1989年愛知県生まれ。
大学在学中、留学先のニュージーランドでワインに魅了され、
4年間ワインの勉強に没頭する。
大学卒業後、2014年にソムリエ資格取得。
同年京都のワインバー「Cave de K(カーヴ・ド・ケイ)」のソムリエに着任。
2019年9月に現職、THE THOUSAND KYOTOシェフ・ソムリエ就任。

※主な受賞歴
2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝。
2018年「第4回A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝。
2019年 ベルギー開催「第16回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」では、
アジア・オセアニア代表として出場し準決勝進出を果たす。
2020年 ゴ・エ・ミヨ「ベストソムリエ賞」を受賞。
2021年「ルイナール ソムリエチャレンジ2021」優勝。
2023年「第17回A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクール」にて日本代表として準決勝進出。世界第5位に輝く。



セット アペリティーヴォ 【イタリアン SCALAE メニュー】 定休日：水曜日

前菜盛り合わせ / スパークリングワイン	ベラヴィスタ フランチャコルタ グランデ キュヴェ アルマ ブリュット 1杯付き	5,000
	ベラヴィスタ フランチャコルタ グランデ キュヴェ アルマ ブリュット 750ml ボトル付き	15,000

晩酌セット 【日本料理 KIZAHASHI メニュー】 定休日：火曜日

酒肴八寸 / 京都の地酒	澤屋まつもと 守破離 雄町 純米吟醸(京都) 一合付き	5,000
	ベラヴィスタ フランチャコルタ グランデ キュヴェ アルマ ブリュット 750ml ボトル付き	15,000



※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

※写真は全てイメージです。

◆【スタンダード メニュー】
11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 10:00 p.m.

アラカルト

パン	800
コーンスープ	1,100
ポテトフライトリュフ風味	1,700
ガーデンサラダ	2,100
チーズ盛り合わせ	2,500
コールドミート盛合せ	2,500
クラブハウスサンドイッチ	3,000
ポークカツサンドイッチ	2,900
洋食 本日のデザート	1,200
ペンネ トマトソース	2,700
スパゲッティーニ ボロネーゼ	3,000

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。
※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。
※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

◆【イタリアン SCALAE メニュー】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

※毎週水曜日は営業を休止しております。(祝日は営業)

前菜 / 軽食 / キッズプレート / デザート

パン	800
オリーブ盛り合わせ	1,100
コーンスープ	1,100
本日のスープ	1,100
ポテトフライ トリュフ風味	1,700
ガーデンサラダ	2,100
生ハムとフルーツ	2,500
チーズ盛り合わせ	2,500
コールドミート盛り合せ	2,500
クラブハウスサンドイッチ	3,000
ポークカツサンドイッチ	2,900
オードブル盛り合わせ(洋食)	3,700
キッズプレート コーンスープ / ペンネトマトソース / ポテトフライ / エビフライ / ソーセージ / デザート	3,000
洋食 本日のデザート	1,200

パスタ

ペンネトマトソース	2,700
スパゲッティーニ ボロネーゼ	3,000

メイン料理

本日の魚ポワレ トマトとオリーブソース	4,000
仔羊のグリル	4,000
和牛フィレロースト 本日の仕立てで	12,000

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

◆【日本料理 KIZAHASHI メニュー】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

※毎週火曜日は営業を休止しております。(祝日は営業)

前菜

冷奴	1,100
湯豆腐	1,100
野菜の煮物	1,900
本日の煮物	2,300
前菜三種盛り合わせ(和食)	2,500

造里

造里三種盛り合わせ	4,000
-----------	-------

揚物

野菜天婦羅五種盛り合わせ	3,000
天婦羅五種盛り合わせ	4,000

焼物

銀鱈味噌漬け	2,500
本日の焼き魚	2,500

食事 / キッズプレート / セットメニュー / デザート

天婦羅うどん (温)	3,000
天婦羅そば (温)	3,000
天丼 赤出汁 香の物	3,000
鰻丼 吸い物 香の物	5,200
釜焚き白御飯 一合 赤出汁 香の物 ※30分程 お時間頂戴致します。	1,500
本日の釜焚き御飯 一合 赤出汁 香の物 ※30分程 お時間頂戴致します。	2,000
香の物 三種盛り合わせ	1,600
キッズミニプレート(和食)	3,000
出汁巻き玉子 / 鶏唐揚げ / おにぎり二個	
和食 本日のデザート	1,200

※当店では国産米を使用しております。

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

◆【日本料理 KIZAHASHI メニュー】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

※毎週火曜日は営業を休止しております。(祝日は営業)

お夜食におすすめ

おにぎりセット

2,500

おにぎり二個 小鉢三種 赤出汁 香の物



お茶漬けセット

2,500

鮭塩焼き 梅干し 塩昆布 海苔 あられ 山葵 御飯 出汁 香の物



※当店では国産米を使用しております。

※食物アレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し付けください。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。

※写真は全てイメージです。

THE THOUSAND KYOTO IN ROOM DINING

7:00 a.m. ~ 9:30 a.m. ◆【Breakfast Menu】

- ※ Reservation system
- ※ If you want us to bring your foods between 7:00~7:30,
You have to make a reservation until 11:00 pm the day before,

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. ◆【Beverage Menu】

5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. ◆【Standard Menu】

5:30 p.m. ~ 10:00 p.m.

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. ◆【ITALIAN SCALAE Menu】

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m. ※Close Wednesday

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. ◆【JAPANESE KIZAHASHI Menu】

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m. ※Close Tuesday

- ※ In room dining can be ordered by telephone or tablet.
- ※ Customers with food allergies, please direct them directly to the staff by telephone.
- ※ Menu contents and food production areas are subject to change due to purchasing circumstances.
- ※ The list price includes 15% service charge and consumption tax.
- ※ The rice of our hotel uses domestic rice.
- ※ Various benefits and discounts are not available for in-room dining.
- ※ Payment of in-room dining is only room charge.
- ※ Order can not be canceled on this terminal.
(If you wish to cancel after sending an order, please tell the staff by phone.)

◆【 Breakfast Menu 】

7:00 a.m. ~ 9:30 a.m.

※ Reservation system

※ If you want us to bring your foods between 7:00~7:30,
You have to make a reservation until 11:00 pm the day before,

○American Breakfast (Western food) 7,700

(If Breakfast is included, Please pay ¥1,700 Additionally)

- Juice(Orange or Grapefruit)
- Salad
- Assorted Appetizers
- Fruits
- Yogurt
- Assorted Breads
- Maindishes(Please choose "ONE main dish" from this menu.)

- Egg Benedict with Loin Ham and Spinach
- Egg Benedict with Smoked Salmon and Avocado
- Rice Flour Pancake with Maple Syrup
- Avocado Toast
- French Toast
- Scrambled egg
- Fried egg
- Boiled egg
- Omelette (Please choose your favorite ingredients)
(Ham, Spinach, Cheese)
- Monte Cristo Sandwich with Maple Syrup (Limited Quantity)
- Seasonal Vegetables Burger (Limited Quantity))

- Coffee or Tea(Ice·Hot)

○Japanese Breakfast 7,700

(If Breakfast is included, Please pay ¥1,700 Additionally)

- Rice Porridge or Rice with Yakinori (Roasted laver)
- The First Soup Dashi
- Appetizer of the Day
- ZEN(Japanese-Style Set menu)
 - Japanese Omelet～ WABISUKE in Kyoto, Japan～
 - Side Dish of the Day
 - Grilled Fish of the Day
- Pickled Vegetables
- Miso Soup
- Dessert

* Please inform staff in advance of any food allergies.

* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.

* The price include consumption tax and 15% service charge

◆【 Breakfast Menu 】

7:00 a.m. ~ 9:30 a.m.

A la carte

Garden Salad	1,000
Yogurt	1,000
Cereal	1,000
Toast	750
Various Breads	1,200
Egg Benedict with Loin Ham and Spinach	2,300
Egg Benedict with Smoked Salmon and Avocado	2,300
Rice Flour Pancake with Maple Syrup	2,300
Avocado Toast	2,300
French Toast	2,000
Scrambled egg	1,800
Fried egg	1,800
Boiled egg	1,800
Omelette(Please choose your favorite ingredients) (Ham, Spinach, Cheese)	1,800

Beverage

Original blend coffee(Ice)	1,200
Original blend coffee(Hot)	1,200
Tea(Ice)	1,200
Tea(Hot)	1,200
Orange juice	1,100
Grapefruit juice	1,100
Apple juice	1,100

* Please inform staff in advance of any food allergies.

* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.

* The price include consumption tax and 15% service charge

◆ [Beverage Menu]

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.

SPARKLING WINE

Louis Roederer Collection 244 N.V. Glass/100ml 3,000

Bellavista Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut Glass/100ml 2,200

WHITE WINE

Terre Casali Trebbiano d'Abruzzo 2023/Italy Glass/100ml 1,500

Kettmeir Pinot Grigio 2023/Italy Glass/100ml 2,000

RED WINE

San Luciano Toscana Rosso 2022/Italy Glass/100ml 1,500

Murgo Etna Rosso 2022/Italy Glass/100ml 2,000

BEER

Asahi SUPER DRY 334ml 1,300

KIRIN LAGER BEER 334ml 1,300

SAPPORO YEBISU 334ml 1,300

SAKE

SAWAYA MATSUMOTO Shuhari Omachi Junmai Ginjo(KYOTO) 180ml 3,200

◆【Beverage Menu】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.

COCKTAIL

Gin Tonic	2,000
Moscow Mule	1,900
Mojito	2,000
Spumoni	1,800
Cassis Orange	1,900

SOFT DRINK

Orange Juice	1,100
Coca-Cola	1,100
Ginger Ale	1,100
Black Oolong Tea	1,100
Alain Milliat Chardonnay Grape Juice (White)	Glass/100ml 1,700
Alain Milliat Merlot Grape Juice (Red)	Glass/100ml 1,700
Pierre Zero Sparkling Grape Juice	Glass/100ml 1,700

◆【Beverage Menu】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.

CHAMPAGNE

Bottle

Louis Roederer Collection 244 N.V.

18,500

SPARKLING WINE

Bellavista Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut

14,000

WHITE WINE

Terre Casali Trebbiano d'Abruzzo 2023/Italy

9,500

Pascal Jolivet Sauvignon Blanc Attitude 2023/France

13,000

Nikolaihof Riesling 2019/Austria

15,000

Domaine de la Vougeraie Savigny les Beaune 2019/France

20,000

RED WINE

San Luciano Toscana Rosso 2022/Italy

9,500

Ceretto Monsordo Langhe Rosso 2021/Italy

13,000

Bodega Chacra Barda 2021/Argentina

15,000

Trefethen Dragon's Tooth Estate Napa Valley 2019/USA

18,000

* The price include consumption tax and 15% service charge.

◆【Recommended Menu】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

Sommelier Pairing SET

SET APERITIVO 【SCALAE Menu】

※Closed every Wednesday.

ONE glass of Bellavista Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut. 5,000
(Appetizer with Champagne)

With Bellavista Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut Bottle 15,000

APPERTIF SET 【KIZAHASHI Menu】

※Closed every Tuesday.

SAWAYA MATSUMOTO Shuhari Omachi Junmai Ginjo(KYOTO) 180ml 5,000

(Appetizer with SAKE)

With Bellavista Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut 15,000
Bottle

* Please inform staff in advance of any food allergies.

* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.

* The price include consumption tax and 15% service charge

◆【Standard Menu】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 10:00 p.m.

A la carte

Breads	800
Corn Soup	1,100
French Fried with Black Truffle Flavor	1,700
Garden Salad	2,100
Assorted Cheese Plate	2,500
Cold Meats Plate	2,500
Club House Sandwich	3,000
Pork Cutlet Sandwich	2,900
Today's Dessert	1,200
Penne with Tomato Sauce	2,700
Spaghettini Bolognese	3,000

* Please inform staff in advance of any food allergies.

* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.

* The price include consumption tax and 15% service charge

◆【ITALIAN SCALAE Menu】

11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

APPETIZER / LIGHT MEALS / DESSERT

※Closed Wednesday.

Breads	800
Olives	1,100
Corn Soup	1,100
Today's Soup	1,100
French Fries with Black Truffle Flavor	1,700
Garden Salad	2,100
Prosciutto di Parma	2,500
Assorted Cheese Plate	2,500
Cold Meats Plate	2,500
Club House Sandwich	3,000
Pork Cutlet Sandwich	2,900
Assorted Appetizers (western food)	3,700
Western Food Today's Dessert	1,200
KID'S PLATE(Western Food)	
Corn Soup, Penne Tomato Sauce, Fried Shrimp, Sausages, Frenchi Fries, Dessert	3,000

PASTA

Penne with Tomato Sauce	2,700
Spaghettini Bolognese	3,000

MAIN

Poeler Today's Fish with Tomato and Olive Sauce	4,000
Grilled Lamb	4,000
Roasted Wagyu Beef Filet with Sauce of the Day	12,000

* Please inform staff in advance of any food allergies.

* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.

* The price include consumption tax and 15% service charge

◆【JAPANESE KIZAHASHI Menu】
11:30 a.m. ~ 2:30 p.m. / 5:30 p.m. ~ 9:00 p.m.

APPETIZER		※Close Tuesday
Tofu (Cold)		1,100
Tofu (Hot)		1,100
Simmered Vegetables		1,900
Today's simmered Dish		2,300
Assorted THREE Kinds of Appetizer		2,500
SASHIMI		
Assorted THREE Kinds of Sashimi		4,000
TEMPURA		
Assorted FIVE Kinds of Vegetable Tempura		3,000
Assorted FIVE Kinds of Tempura		4,000
GRILLED DISH		
Grilled Cod		2,500
Today's Grilled Fish		2,500
RICE DISH / KID'S PLATE / SET MENU / DESSERT		
Japanese Udon Noodles with Tempura (Hot)		3,000
Japanese Soba Noodles with Tempura (Hot)		3,000
Tempura Rice Bowl, Red miso soup, Japanese Pickles		3,000
Eel Rice Bowl, Red soup, Japanese Pickles		5,200
Kettle cooked rice(one cup) Red miso soup, Japanese Pickles		1,500
※it takes about 30 minutes to ready		
Today's Kettle cooked rice(one cup) Red miso soup, Japanese Pickles		2,000
※it takes about 30 minutes to ready		
Three Assorted Japanese Pickles		1,600
KID'S PLATE		3,000
Japanese Omelette, Fried Chicken, Rice Balls		
Rice Ball SET		2,500
Rice Ball, Small Bowl, Red miso soup, Japanese Pickles		
CHAZUKE SET		2,500
Steamed Rice, Japanese Pickles, Grilled Salmon, Salted Plum, Seaweed, WASABI		
Japanese Meal Today's Dessert		1,200

* We serve Japanese rice.

* Please inform staff in advance of any food allergies.

* Menu contents and production sites of ingredients may vary depending on availability.

* The price include consumption tax and 15% service charge