

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。

5:30 p.m. ~ 11:00 p.m. ◆【ドリンク メニュー】

5:30 p.m. ~ 10:00 p.m. ◆【洋食 メニュー】

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

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m. ◆【日本料理 KIZHASHI メニュー】

※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13%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。

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。

○アメリカンブレックファースト（洋食）

5,500

（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
 - ・スモークサーモンとアボカドのエッグベネディクト
 - ・湯葉と野菜のエッグベネディクト
 - ・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)
- ・コーヒー又はお紅茶(アイス・ホット)

○和朝食（和食）

5,500

（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(京都府宇治市産WABISUKE宇治農場の卵)
 - ・日替わり小鉢3種
 - ・日替わり焼き魚の西京焼き(京都味噌を使用)
- ・香の物
- ・湯豆腐
- ・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13%と消費税が含まれております。

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

◆【朝食 メニュー】

アラカルト

ガーデンサラダ	900
ヨーグルト	900
シリアル	900
トースト	600
各種ブレッド	1,000
ロースハムとほうれん草のエッグベネディクト	2,200
スモークサーモンとアボカドのエッグベネディクト	2,200
湯葉と野菜のエッグベネディクト	2,200
アボカドトースト	2,200
フレンチトースト	1,900
スクランブルエッグ	1,700
フライドエッグ	1,700
ボイルドエッグ	1,700
オムレツ(具材選択)(ハム・ほうれん草・チーズ)	1,700

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	1,000
グレープフルーツジュース	1,000
アップルジュース	1,000

※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13%と消費税が含まれております。

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

◆【ドリンク メニュー】

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
フェラーリ マキシマム ブランドウ ブラン N.V.	グラス/100ml 2,200

白ワイン

カーサ ヴィニコラ サルトーリ ピノ グリージョ オーガニック 2022/イタリア	グラス/100ml 1,400
テルラーノ シャルドネ 2022/イタリア	グラス/100ml 2,600

赤ワイン

コンティ ゼッカ ドンナ マルツィア アリアニコ 2022/イタリア	グラス/100ml 1,400
マイケル ポザーン アナベラ カベルネ ソーヴィニヨン 2022/アメリカ	グラス/100ml 2,700

ビール

アサヒ スーパードライ	小瓶/334ml 1,250
キリン ラガービール	小瓶/334ml 1,250
サッポロエビス	小瓶/334ml 1,250

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
蒼空 純米吟醸 山田錦(京都)	一合/180ml 5,100

5:30 p.m. ~ 11:00 p.m. ◆【ドリンク メニュー】

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	1,000
コカ コーラ	1,000
ジンジャーエール	1,000
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
アランミリア 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13%と消費税が含まれております。

5:30 p.m. ~ 11:00 p.m. ◆【ドリンク メニュー】

シャンパーニュ

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

フェラーリ マキシマム ブランドゥ ブラン NV 14,000

白ワイン

カーサ ヴィニコラ サルトーリ ピノ グリージョ オーガニック 2022/イタリア 9,500

インドミタ デュエット プレミアム シャルドネ 2021/チリ 11,000

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 2022/フランス 13,000

プラ ソアーヴェ クラッシコ スタフォルテ 2019/イタリア 17,000

赤ワイン

コンティ ゼッカ ドンナ マルツィア アリアニコ 2021/イタリア 9,500

ボトルスクリーク エステート ウィッカムズ ロード ギップスランド ピノ ノワール 2022/オーストラリア 13,000

マスカ デル タッコ リ フィリッティ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア リゼルヴァ 2018/イタリア 15,000

トフェッセン 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

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m. **【おすすめ メニュー】**

ソムリエペアリングセット

ザ・サウザンドキョウト 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

ジョセフペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット N.V 1杯付き 4,800

フェラーリ マキシマム ブランドゥ ブラン NV 750ml ボトル付き 14,000

晩酌セット **【日本料理 KIZHASHI 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 4,800

フェラーリ マキシマム ブランドゥ ブラン NV 750ml ボトル付き 14,000



※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13%と消費税が含まれております。
※写真は全てイメージです。

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

◆【洋食 メニュー】

アラカルト

パン盛り合わせ	500
コーンスープ	1,000
ポテトフライリュフ風味	1,600
ガーデンサラダ	2,000
チーズ盛り合わせ	2,400
コールドミート盛合せ	2,400
クラブハウスサンドイッチ	2,800
ポークカツサンドイッチ	2,700
洋食本日のデザート	1,000
ペンネマトソース	2,500
スパゲッティニ ボロネーゼ	2,800

※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13%と消費税が含まれております。

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

前菜 / 軽食 / キッズプレート / デザート

パン盛り合わせ	500
オリーブ盛り合わせ	1,000
コーンスープ	1,000
本日のスープ	1,000
ポテトフライトリュフ風味	1,600
ガーデンサラダ	2,000
生ハムとフルーツ	2,400
チーズ盛り合わせ	2,400
コールドミート盛合せ	2,400
クラブハウスサンドイッチ	2,800
ポークカツサンドイッチ	2,700
オードブル盛り合わせ(洋食)	3,500
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	2,500
洋食 本日のデザート	1,000

パスタ

ペンネトマトソース	2,500
スパゲッティニ ボロネーゼ	2,800

メイン料理

スカンピのオープン焼き	3,200
本日の魚ポワレトマトとオリーブソース	3,800
仔羊のグリル	3,800
和牛フィレロースト 本日の仕立てで	7,000

※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13%と消費税が含まれております。

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

◆【日本料理 KIZAHASHI メニュー】

※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	1,000
湯豆腐	1,000
野菜の煮物	1,800
本日の煮物	2,200
前菜三種盛り合わせ(和食)	2,400

造里

造里三種盛り合わせ	3,800
-----------	-------

揚物

野菜天婦羅五種盛り合わせ	2,800
天婦羅五種盛り合わせ	3,800

焼物

銀鱈味噌漬	2,400
本日の焼き魚	2,400

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)	2,800
天婦羅そば(温)	2,800
天井 赤出汁 香の物	2,800
鰻井 吸い物 香の物	5,000
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。	1,400
本日の釜焚き御飯 一合 赤出汁 香の物	1,900
香の物 三種盛り合わせ	1,500
キッズミニプレート(和食) 出汁巻き玉子/ 鶏唐揚げ / おにぎり二個	2,000
和食 本日のデザート	1,000

※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13%と消費税が含まれております。

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

◆【日本料理 KIZAHASHI メニュー】

※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

2,300

おにぎり二個 小鉢三種 赤出汁 香の物



お茶漬けセット

2,300

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13%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,

5:30 p.m. ~ 11:00 p.m. ◆ **【Beverage Menu】**

5:30 p.m. ~ 10:00 p.m. ◆ **【Western Menu】**

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m. ◆ **【ITALIAN SCALAE Menu】**

※Close Wednesday

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m. ◆ **【JAPANESE KIZAHASHI Menu】**

※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 13% 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.)

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,

○American Breakfast (Western food) 5,500
(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
 - Egg Benedict with Yuba and Seasonal Vegetables
 - Avocado Toast
 - French Toast
 - Scrambled egg
 - Fried egg
 - Boiled egg
 - Omelette (Please choose your favorite ingredients)
(Ham, Spinach, Cheese)
- Coffee orb Tea(Ice · Hot)

○Japanese Breakfast 5,500
(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
- Tofu
- 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 13% service charge

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

◆【 Breakfast Menu 】

A la carte

Garden Salad	900
Yogurt	900
Cereal	900
Toast	600
Various Breads	1,000
Egg Benedict with Loin Ham and Spinach	2,200
Egg Benedict with Smoked Salmon and Avocado	2,200
Egg Benedict with Yuba and Seasonal Vegetables	2,200
Avocado Toast	2,200
French Toast	1,900
Scrambled egg	1,700
Fried egg	1,700
Boiled egg	1,700
Omelette (Please choose your favorite ingredients)	
(Ham, Spinach, Cheese)	1,700

Beverage

Original blend coffee(Ice)	1,200
Original blend coffee(Hot)	1,200
Tea(Ice)	1,200
Tea(Hot)	1,200
Orange juice	1,000
Grapefruit juice	1,000
Apple juice	1,000

* 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 13% service charge

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

◆【Beverage Menu】

SPARKLING WINE

Louis Roederer Collection 244 N.V.	Glass/100ml	3,000
Ferrari Maximum Blanc de Blancs N.V.	Glass/100ml	2,200

WHITE WINE

Casa Vinicola Sartori Pinot Grigio Organic 2022/Italy	Glass/100ml	1,400
Terlano Chardonnay 2022/Italy	Glass/100ml	2,600

RED WINE

Conti Zecca Donna Marzia Aglianico 2022/Italy	Glass/100ml	1,400
Michael Pozzan Annabella Cabernet Sauvignon 2022/USA	Glass/100ml	2,700

BEER

Asahi SUPER DRY	334ml	1,250
KIRIN LAGER BEER	334ml	1,250
SAPPORO YEBISU	334ml	1,250

SAKE

SAWAYA MATSUMOTO Shuhari Omachi Junmai Ginjo(KYOTO)	180ml	3,200
Souku Junmaiginjo Yamadanishiki(KYOTO)	180ml	5,100

* The price include consumption tax and 13% service charge.

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

◆【Beverage Menu】

COCKTAIL

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

SOFT DRINK

Orange Juice	1,000
Coca-Cola	1,000
Ginger Ale	1,000
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
Alain Milliat Sparkling Grape Juice	Glass/100ml 1,700

* The price include consumption tax and 13% service charge.

5:30 p.m. ~ 11:00 p.m. ◆【Beverage Menu】

CHAMPAGNE

Bottle

Louis Roederer Collection 244 N.V.

18,500

SPARKLING WINE

Ferrari Maximum Blanc de Blancs N.V.

14,000

WHITE WINE

Casa Vinicola Sartori Pinot Grigio Organic 2022/Italy

9,500

Indomita Duette Premium Chardonnay 2021/Chile

11,000

Pascal Jolivet Sauvignon Blanc Attitude 2022/France

13,000

Pra Soave Classico Staforte 2019/Italy

17,000

RED WINE

Conti Zecca Donna Marzia Aglianico 2022/Italy

9,500

Hoddles Creek Estate Wickhams Road Gippsland Pinot Noir 2022/Australia

13,000

Masca del Tacco Li Filitti Promitovo di Manduria Riserva 2018/Italy

15,000

Trefethen Dragon's Tooth Estate Napa Valley 2019/USA

18,000

* The price include consumption tax and 13% service charge.

5:30 p.m. ~ 9:00 p.m. **【Recommended Menu】**

Sommelier Pairing SET

SET APERITIVO **【SCALAE Menu】** ※Closed every Wednesday.

ONE glass of Joseph Perrier Cuvée Royale Brut NV. 4,800

(Appetizer with Champagne)

With Ferrari Maximum Blanc de Blancs NV Bottle 14,000

APPERITIF SET **【KIZAHASHI Menu】** ※Closed every Tuesday.

SAWAYA MATSUMOTO Shuhari Omachi Junmai Ginjo(KYOTO) 180ml 4,800

(Appetizer with SAKE)

With Ferrari Maximum Blanc de Blancs NV Bottle 14,000

* 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 13% service charge

5:30 p.m. ~ 10:00 p.m. ◆【Western Menu】

A la carte

Breads	500
Corn Soup	1,000
French Fried with Black Truffle Flavor	1,600
Garden Salad	2,000
Assorted Cheese Plate	2,400
Cold Meats Plate	2,400
Club House Sandwich	2,800
Pork Cutlet Sandwich	2,700
Today's Dessert	1,000
Pennne with Tomato Sauce	2,500
Spaghetтини Bolognese	2,800

* 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 13% service charge

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

◆【ITALIAN SCALAE Menu】

※Closed Wednesday.

APPETIZER / LIGHT MEALS / DESSERT

Breads	500
Olives	1,000
Corn Soup	1,000
Today's Soup	1,000
French Fries with Black Truffle Flavor	1,600
Garden Salad	2,000
Prosciutto di Parma	2,400
Assorted Cheese Plate	2,400
Cold Meats Plate	2,400
Club House Sandwich	2,800
Pork Cutlet Sandwich	2,700
Assorted Appetizers (western food)	3,500
Western Food Today's Dessert	2,500
KID'S PLATE(Western Food)	1,000
Corn Soup, Penne Tomato Sauce, Fried Shrimp, Sausages, French Fries, Dessert	2,500

PASTA

Penne with Tomato Sauce	2,500
Spaghettini Bolognese	2,800

MAIN

Roasted Scampi	3,200
Poeler Today's Fish with Tomato and Olive Sauce	3,800
Grilled Lamb	3,800
Roasted Wagyu Beef Filet with Sauce of the Day	7,000

* 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 13% service charge

APPETIZER

Tofu (Cold)	1,000
Tofu (Hot)	1,000
Simmered Vegetables	1,800
Today's simmered Dish	2,200
Assorted THREE Kinds of Appetizer	2,400

SASHIMI

Assorted THREE Kinds of Sashimi	3,800
---------------------------------	-------

TEMPURA

Assorted FIVE Kinds of Vegetable Tempura	2,800
Assorted FIVE Kinds of Tempura	3,800

GRILLED DISH

Grilled Cod	2,400
Today's Grilled Fish	2,400

RICE DISH / KID'S PLATE / SET MENU / DESSERT

Japanese Udon Noodles with Tempura (Hot)	2,800
Japanese Soba Noodles with Tempura (Hot)	2,800
Tempura Rice Bowl, Red miso soup, Japanese Pickles	2,800
Eel Rice Bowl, Red soup, Japanese Pickles	5,000
Kettle cooked rice(one cup) Red miso soup, Japanese Pickles ※it takes about 30 minutes to ready	1,400
Today's Kettle cooked rice(one cup) Red miso soup, Japanese Pickles ※it takes about 30 minutes to ready	1,900
Three Assorted Japanese Pickles	1,500
KID'S PLATE (Japanese Omelette, Fried Chicken, Rice Balls)	2,000
Rice Ball SET (Rice Ball, Small Bowl, Red miso soup, Japanese Pickles)	2,300
CHAZUKE SET (Steamed Rice, Japanese Pickles, Grilled Salmon, Salted Plum, Seaweed, WASABI)	2,300
Japanese Meal Today's Dessert	1,000

* 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 13% service charge