

THE THOUSAND KYOTO  
IN ROOM DINING

5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.  
(FOOD L/O 10:00 p.m)

ご注文はお部屋から電話(インルーム ダイニング)にてお申し付け下さい。

◆【洋食/SCALAE Menu】

定休日：水曜日(祝祭日を除く)

◆【和食/KIZAHASHI Menu】

定休日：火曜日(祝祭日を除く)

## スパークリングワイン

---

ルイ ロデレール コレクション243 M.V.	Glass	3,000
フェラーリ マキシマム ブランド ブラン N.V.	Glass	2,200

## 白ワイン

---

ヴィニエティ ザブ ザブ グリッロ 2022/イタリア	Glass	1,400
クルーガー ファミリー ワインズ クリップコップ シャルドネ 2020/南アフリカ	Glass	2,600

## 赤ワイン

---

テッレ エ ボルギ バルベーラ ダスティ 2021/イタリア	Glass	1,400
ショウ アンド スミス ピノ ノワール 2021/オーストラリア	Glass	2,600

## 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

## 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
スパモーニ	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)小瓶330ml	2,900
アラン ミリア メルロ グレープ ジュース(赤)小瓶330ml	2,900
アランミリア スパークリング グレープ ジュース 750ml	8,900

## Champagne

---

Vintage		
M.V.	ルイ ロデレール コレクション 243 NV	18,500

## Italian Sparkling Wine

---

N.V.	フェラーリ マキシマム ブランド ブラン NV	14,000
------	-------------------------	--------

## White Wine

---

2022	テヌーテ ネイラーノ コルテーゼ アルト モンフェッラート グラフィティー/イタリア	9,500
2021	インドミタ デュエット プレミアム シャルドネ/チリ	11,000
2121	マッテオ コレヅジャ ロエロ アルネイス/イタリア	13,000
2019	プラ ソアーヴェ クラッシコ スタフォルテ/イタリア	17,000

## Red Wine

---

2018	アンティコ コッレ キャンティ コッリ セネージ/イタリア	9,500
2020	イエリング ステーション リトル イエリング ピノ ノワール/オーストラリア	13,000
2018	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/イタリア	15,000
2019	レ・フェエフ・ド・ラグランジュ/フランス	18,000

## 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

## 【SCALAE Menu】

定休日：水曜日

前菜盛り合わせ / スパークリングワイン

ルイ ロデレール コレクション243 N.V 1杯付 4,800

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

## 晩酌セット ～酒肴八寸と京都の地酒～ 【KIZAHASHI Menu】

定休日：火曜日

澤屋まつもと 守破離 雄町 純米吟醸(京都) 一合付 4,800

フェラーリ マキシマム ブランド 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。

## スタンダードメニュー

---

### <前菜/軽食/デザート>

パン盛り合わせ	500
コーンスープ	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
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

### <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	1,000

## 洋食 / SCALAE

### 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	2,500
コーンスープ / ペンネトマトソース / ポテフライ / エビフライ / ソーセージ / デザート	
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
スパゲッティーニ 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	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。

## 和食 / KIZAHASHI

### 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

---

銀鱈味噌漬け	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
天丼 赤出汁 香の物	2,800
鰻丼 吸い物 香の物	5,000
釜焚き白御飯 二合 赤出汁 香の物	2,000
本日の釜焚き御飯 二合 赤出汁 香の物	2,600
香の物 三種盛り合わせ	1,500
キッズミニプレート(和食)	2,000
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	1,000

※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。

## 和食 / KIZAHASHI

### 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。

○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
  - ・ポイルドエッグ
  - ・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
- ・黒胡麻おぼろ豆腐
- ・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。

## ○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

※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。

## THE THOUSAND KYOTO IN ROOM DINING

5:30 p.m. ~ 11:00 p.m.  
(FOOD L/O 10:00 p.m.)

Please place an order by phone(IN ROOM DINING ) from the room.

◆【ITALIAN / SCALAE Menu】  
※Closed every Wednesday.

◆【JAPANESE / KIZAHASHI Menu】  
※Closed every Tuesday.

## SPARKLING WINE

---

Louis Roederer Collection 243 N.V.	Glass	3,000
Ferrari Maximum Blanc de Blancs N.V.	Glass	2,200

## WHITE WINE

---

Vigneti Zabu Zabu Grillo 2022/Italy	Glass	1,400
Kruger Family Wines Klipkop Chardonnay 2020/South Africa	Glass	2,600

## RED WINE

---

Terre e Borghi Barbera d'Asti 2021/Italy	Glass	1,400
Show+Smith Pinot Noir 2021/Australia	Glass	2,600

## 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

## 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) 330ml	2,900
Alain Milliat Merlot Grape Juice (Red) 330ml	2,900
Alain Milliat Sparkling Grape Juice 750ml	8,900

## Champagne

---

Vintage		
N.V.	Louis Roederer Collection 243	18,500

## Italian Sparkling Wine

---

N.V.	Ferrari Maximum Blanc de Blancs	14,000
------	---------------------------------	--------

## White Wine

---

2022	Tenute Neirano Cortese Alto Monferrato Graffiti/Italy	9,500
2021	Indomita Duette Premium Chardonnay/Chile	11,000
2021	Matteo Correggia Roero Arneis/Italy	13,000
2019	Pra Soave Classico Staforte/Italy	17,000

## Red Wine

---

2018	Antico Colle Chianti Colli Senesi/Italy	9,500
2020	Yering Station Little Yering Pinot Noir/Australia	13,000
2018	Masca del Tacco Li Filitti Promitativo di Manduria Riserva/Italy	15,000
2019	Les Fiefs de Lagrange/France	18,000

## Recommended Menu

## Sommelier Pairing SET

## SET APERITIVO 【SCALAE Menu】

※Closed every Wednesday.

(Appetizer with Champagne) ONE glass of Louis Roederer Collection 242 M.V. 4,800

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

SCALAE  
KIZAHASHI

5:30 p.m. ~ 10:00 p.m.  
Closed every Wednesday.  
Closed every Tuesday.

## Standard Menu

---

### <Appetizer / Light Meals / Dessert>

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
<Pasta>	
Penne with Tomato Sauce	2,500
Spaghettini 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

# ITALIAN / SCALAE

## 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	1,000
KID'S PLATE(Western Food)	
Corn Soup, Penne Tomato Sauce, Fried Shrimp, Sausages, French Fries, Dessert	2,500

---

## PASTA

Penne with Tomato Sauce	2,500
Spaghettoni 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(two cups) Red miso soup, Japanese Pickles	2,000
Today's Kettle cooked rice(two cups) Red miso soup, Japanese Pickles	2,600
Three Assorted Japanese Pickles	1,500
KID'S PLATE	2,000
Japanese Omelette, Fried Chicken, Rice Balls	
Rice Ball SET	2,300
Rice Ball, Small Bowl, Red miso soup, Japanese Pickles	
CHAZUKE SET	2,300
Steamed Rice, Japanese Pickles, Grilled Salmon, Salted Plum, Seaweed, WASABI	
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

○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
- Black sesame 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

## ○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

\* 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