



1. BREAKFAST
ブレックファスト
2. LUNCH AND DINNER
ランチ & デイナー
3. OVER NIGHT
オーバーナイト
4. BEVERAGES
お飲み物



IMPERIAL HOTEL
KYOTO

BREAKFAST SET
ブレイクファストセット
¥7,500



Fresh Vegetable Juice
or
Fresh Orange Juice, Amazake

フレッシュベジタブルジュース
または
フレッシュオレンジジュース、甘酒

Kale and Quinoa Salad
or
Smoked Salmon

ケールとキノアのサラダ
または
スモークサーモン

Organic Yogurt with Kyoto Local Honey

オーガニックヨーグルト 京都産はちみつ

Fruit Bowl

フルーツボウル

Egg Benedict (Single Egg)
or
Omelet, Scrambled, Fried, and Boiled (Two Eggs)

エッグベネディクト
または
オムレツ、スクランブル、フライ または ボイル

Ham, Sausage and Bacon

ハム、ソーセージ、ベーコン

Breakfast Bread
Change to Avocado Toast or Pancakes
(+1,500 yen)

パンの盛り合わせ
パンケーキ +¥1,500
アボカドトースト +¥1,500

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

JAPANESE BREAKFAST
和朝食
¥7,500



Supervised by Gion Kawakami <Limited Quantity>
祇園川上監修 <数量限定>

Starter	おめざ
Jubako<Tiered Box>	重箱
Grilled Dish	焼物
Warm Food<Japanese Rolled Omelet>	お椀
Miso Soup	留め椀
Steamed Rice	ご飯
Japanese Pickles	香の物
Basket<Shaved Tuna Flakes>	籠
Fruit	フルーツ

Prices are inclusive of service charge(15%) and consumption tax.
料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

In-Room Dining

インルームダイニング

BREAKFAST
ブレイクファスト
6:00am – 11:30am

A LA CARTE

アラカルト

Fresh Vegetable Juice フレッシュベジタブルジュース	¥2,800
Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース	2,800
Amazake 甘酒	2,800
Various Juices Orange, Apple, Grapefruit and Tomato ジュース各種 オレンジ、アップル、グレープフルーツ、トマト	1,700
Organic Yogurt with Kyoto Local Honey オーガニックヨーグルト 京都産はちみつ添え	2,300
Organic Granola オーガニックグラノラ	3,100
(v) Seasonal Salad <Original Dressing> 彩り野菜のサラダ ~自家製ドレッシング~	2,600
(v) Sliced Avocado アボカドスライス	2,300



(v) Vegan Food Menu
ヴィーガンメニュー

Prices are inclusive of service charge(15%) and consumption tax.
料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

In-Room Dining

インルームダイニング

BREAKFAST
ブレイクファスト
6:00am - 11:30am

A LA CARTE

アラカルト

Egg Benedict
エッグベネディクト

Single ¥1,900
Double 2,800

Two Eggs Any Style
<Omelet, Scrambled, Fried and Poached>

1,900

卵料理をお好みのスタイルで
<オムレツ、スクランブル、フライまたはポーチ>

Assorted Meat Plate (Ham, Sausage and Bacon)

2,800

ハム、ソーセージ、ベーコンの盛り合わせ ~無添加~

Soupe Paysanne
ペイザンヌスープ

2,600

Breakfast Bread
パンの盛り合わせ

1,700

Gluten-Free Bread
グルテンフリーパン

1,700

Avocado Toast
アボカドトースト

3,100



(V) Vegan Food Menu
ヴィーガンメニュー

Prices are inclusive of service charge(15%) and consumption tax.
料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

A LA CARTE
アラカルト

Pancakes パンケーキ	¥3,100
(v) Beetroot and Rice Flour Pancakes ビーツと米粉のパンケーキ	3,100
Smoked Salmon スモークサーモン	3,400
Assorted Fruits フルーツの盛り合わせ	6,800
Coffee (Blended, Café au Lait, Café Latte, Espresso, Decafé) コーヒー(ブレンド、カフェオレ、カフェラテ、エスプレッソ、デカフェ)	2,000
Tea (Darjeeling, Assam and Earl Grey) 紅茶(ダージリン、アッサム、アールグレイ)	2,000
Herbal Tea (Camomile, Peppermint and Rooibos) ハーブティー(カモミール、ペパーミント、ルイボス)	2,000



(v) Vegan Food Menu
ヴィーガンメニュー

Prices are inclusive of service charge(15%) and consumption tax.
料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

CHEF'S SPECIAL MENU

料理長特別メニュー

In-Room Dining Specials Savor our Chef's signature dishes,
exclusively available in your room.

インルームダイニング限定の特別メニューをご用意いたしました。

Roasted "KAMIYAMA Shiitake Mushroom" in Soup Style 神山椎茸のロースト スープ仕立て

¥9,000

徳島県神山町で生産された、直径8.5cmを超える
最高級椎茸“神山椎茸 極”。

その肉厚な身をじっくりとローストして、旨味を
凝縮させた濃厚なスープと合わせました。

京都の銘柄牛“亀岡牛”の風味豊かな生ハムと共に
ご堪能ください。

Slow-roasted premium "Kamiyama Shiitake KIWAMI",
served with a rich, flavorful soup.

Enjoy alongside the delicate beef prosciutto of Kyoto's
renowned "Kameoka Beef".



NANATANI Duck Confit 七谷鴨のコンフィ

12,000

京都・亀岡に流れる七谷川の畔で育てられた
平飼い“七谷鴨”のもも肉を、鴨の脂でじっくりと低温調
理し、仕上げに皮目を香ばしく焼き上げました。
噛むほどに広がる滋味深い味わいで、赤ワインと
カシスの芳醇なソースとお楽しみいただく一皿です。

Rare, free-range duck leg from the banks of Kyoto's
Nanatani River, slow-cooked in its own fat and seared
for a crispy finish. Enjoy the deep, savory flavors with a
rich red wine and cassis sauce.



SOUPS

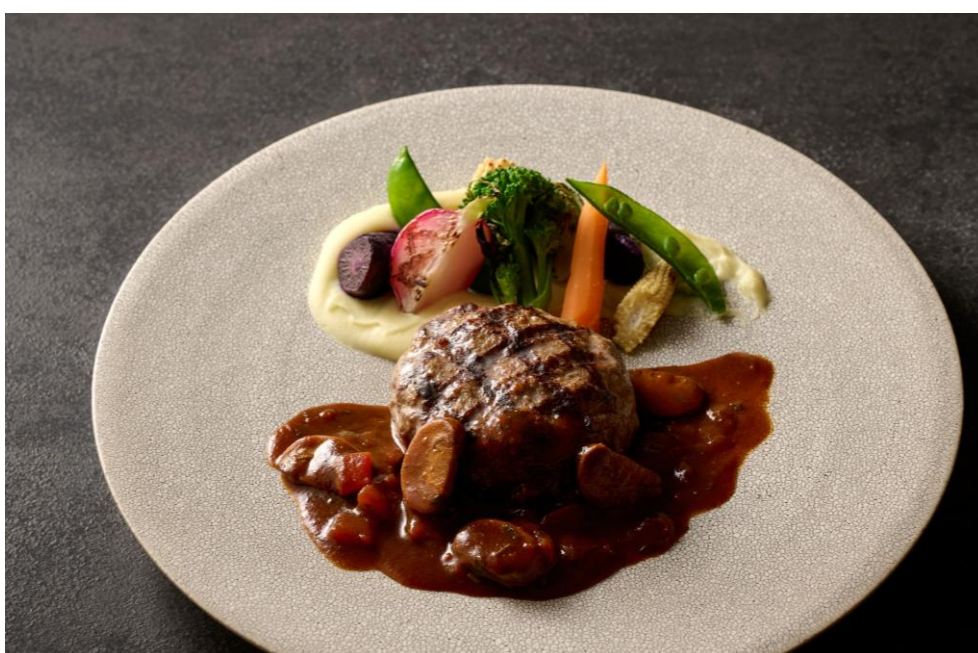
スープ

	Consomme Soup コンソメスープ	¥3,400
	Corn Potage コーンスープ	2,600
(v)	Curry-flavored Vegetable Soup カレー風味の野菜スープ	2,600

MEAT AND FISH DISHES

肉料理・魚料理

	Beef Hamburg Steak ハンバーグステーキ	5,000
	Fried Prawns with Tartar Sauce エビフライ タルタルソース添え	6,500
	Bread or Steamed Rice パン または ご飯	800



(v) Vegan Food Menu
ヴィーガンメニュー

SANDWICH ・ BURGER ・ CURRIES ・ PASTA

サンドイッチ ・ バーガー ・ カレー ・ パスタ

American Clubhouse Sandwich アメリカンクラブハウス サンドイッチ	¥4,900
Hamburger Sandwich ハンバーガーサンドイッチ	5,800
Curry with Vegetable and Grilled Beef 旬野菜とグリルビーフのカレー	6,600
(v) Spicy Keema Curry with Soy Meat and Vegetables スパイス香る大豆ミートと野菜のキーマカレー	4,200
Rice with Chicken under Omelet, with Hashed Beef オムライスとハッシュドビーフ	5,200
(v) Spaghetti of Tomato and Basil トマトとバジルのスパゲッティ	4,100



(v) Vegan Food Menu
ヴィーガンメニュー

Prices are inclusive of service charge(15%) and consumption tax.
料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

JAPANESE DISHES
和食

Domestic Chicken Udon Noodles
国産鶏のうどん

¥3,500



Salmon Ochazuke<Rice with Salmon and Savory Broth>
鮭茶漬

3,500



WOOD – FIRED GRILL

薪窯グリル

Grilled Shiga "Omi" Beef Tenderloin 120g
“近江牛”フィレ肉のグリル

¥29,000

Grilled Wagyu Beef Tenderloin 120g
和牛フィレ肉のグリル

12,800

Grilled Halal Chicken
チキンのグリル

5,600

Grilled Domestic Red Sea Bream
真鯛のグリル

5,400

Kindly select your preferred sauce.

下記よりお好みのソースをお選びください。

- Demi-glace
デミグラス

- Kuroshichimi Teriyaki
黒七味照り焼き

- Soy Sauce Rice Koji
醤油こうじ

- Lemon Relish
檸檬レリッシュ



DESSERTS

デザート

Today's Dessert

本日のケーキ

¥2,200

Custard Pudding

カスタードプリン

2,100

(v) Assorted Fruits

フルーツの盛り合わせ

6,800

Ice Cream, Sherbet

アイスクリーム、シャーベット各種

2,000

Please choose your flavors from the following.

下記よりお選びいただけます。

- Ice Cream(Vanilla)

アイスクリーム(バニラ)

- Ice Cream(Chocolate)

アイスクリーム(チョコレート)

- Ice Cream(Strawberry)

アイスクリーム(ストロベリー)

- Sherbet(Lemon)

シャーベット(レモン)



(v) Vegan Food Menu
ヴィーガンメニュー

Prices are inclusive of service charge(15%) and consumption tax.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

In-Room Dining

インルームダイニング

OVER NIGHT
オーバーナイト
9:30pm – 6:00am

	Oscietra Caviar 15g オシエトラキャビア	¥ 20,000
(v)	Seasonal Salad <Original Dressing> 彩り野菜のサラダ ~自家製ドレッシング~	2,600
	Corn Potage コーンスープ	2,600
	Smoked Salmon スモークサーモン	3,400
	Raw Ham Slice & Salami with Cheese 生ハムとサラミとチーズの盛り合わせ	4,100
	American Clubhouse Sandwich アメリカンクラブハウス サンドイッチ	4,900
	Beef Curry ビーフカレー	4,800
	Salmon Ochazuke(Rice with Salmon and Savory Broth) 鮭茶漬	3,500
	Domestic Chicken Udon Noodles 国産鶏のうどん	3,500
(v)	Assorted Fruits フルーツの盛り合わせ	6,800
	Ice Cream, Sherbet アイスクリーム、シャーベット各種	2,000

Please choose your flavors from the following.
下記よりお選びいただけます。

[- Ice Cream(Vanilla) アイスクリーム(バニラ)	- Ice Cream(Chocolate) アイスクリーム(チョコレート)]
	- Ice Cream(Strawberry) アイスクリーム(ストロベリー)	- Sherbet(Lemon) シャーベット(レモン)	

(v) Vegan Food Menu
ヴィーガンメニュー

Prices are inclusive of service charge(15%) and consumption tax.
料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

In-Room Dining

インルームダイニング

BEVERAGES
お飲み物
24 Hours, 24時間

CHAMPAGNE

シャンパン

Glass Bottle

Ruinart Blanc de Blancs
ルイナール ブランドブラン

¥4,400 ¥30,400

Billecart-Salmon Brut Rosé
ビルカール サルモン ブリュット ロゼ

— 35,500

Bollinger “La Granhe Année” 2015
ボランジェ “ラ グランダネ”

— 50,600

WHITE WINE

白ワイン

Fronholz Riesling 2021 / Ostertag
フロンホルツ リースリング / オステルタグ

France / Alsace
フランス / アルザス

3,800 25,300

Condrieu “Les Chaillets” 2022 Yves Cuilleron
コンドリュウ “レ シャイエ”

France / Rhône
フランス / ローヌ

— 31,700

Chassagne Montrachet “Clos Saint Jean” 2022
/ Guy Amiot et Fils
シャサーニュ モンラッシェ “クロ サン ジャン”
/ ギイ アミオ

France / Bourgogne
フランス / ブルゴーニュ

— 60,800

RED WINE

赤ワイン

Château Marquis D’Alesme 2015
シャトー マルキ ダレーム

France / Bordeaux
フランス / ボルドー

4,700 27,900

Chateauneuf du Pape Rouge 2021
/ Domaine de Marcoux
シャトーヌフ デュ パプ / ドメーヌ ド マルクー

France / Rhône
フランス / ローヌ

— 35,500

Vosne Romanée 2020 / Jean Grivot
ヴォーヌ ロマネ / ジャン グリヴォ

France / Bourgogne
フランス / ブルゴーニュ

— 54,400

Prices are inclusive of service charge(15%) and consumption tax.
料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

In-Room Dining

インルームダイニング

BEVERAGES
お飲み物
24 Hours, 24時間

BOTTLED BEER

瓶ビール

Domestic Beer 334ml

<Asahi, Sapporo, Kirin, Suntory>

国産ビール 334ml

<アサヒ、サッポロ、麒麟、サントリー>

¥1,900

SAKE

日本酒

By The Glass(120ml)

Horin

月桂冠 凰麟 純米大吟醸

3,300

Yuki GREEN Omachi

玉乃光酒造 有機純米吟醸 GREEN 雄町

5,200

Momonoshizuku

松本酒造 桃の滴 純米大吟醸

2,400

WHISKY

ウイスキー

Single Double

KYOTO WHISKY <Single Malt>

京都ウイスキー <シングルモルト>

2,800

5,600

In-Room Dining

インルームダイニング

BEVERAGES
お飲み物
24 Hours, 24時間

JUICE

ジュース

Fresh Vegetable Juice フレッシュベジタブルジュース	¥ 2,800
Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース	2,800
Mizuo Yuzu Juice 水尾柚子ジュース	2,300
Orange, Apple, Grapefruit and Tomato オレンジ、アップル、グレープフルーツ、トマト	1,700

NON -ALCOHOLIC

ノンアルコール

Kuromoji Craft Cola 黒文字クラフトコーラ	2,000
Kyowakan The Tea Forest 京和漢 ザ・ティーフォレスト	2,300
Amazake 甘酒	2,300
Asahi ZERO アサヒゼロ	1,800
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale コーラ、コーラゼロ、ジンジャーエール	1,700

In-Room Dining

インルームダイニング

BEVERAGES

お飲み物

24 Hours, 24時間

COFFEE AND TEA

コーヒー・紅茶

Coffee (Blended, Café au Lait, Café Latte, Espresso, Decafé)

コーヒー (ブレンド、カフェオレ、カフェラテ、エスプレッソ、デカフェ)

¥2,000

Tea (Darjeeling, Assam and Earl Grey)

紅茶 (ダージリン、アッサム、アールグレイ)

2,000

Herbal Tea (Chamomile, Peppermint and Rooibos)

ハーブティー (カモミール、ペパーミント、ルイボス)

2,000

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

Fuji 700ml (Sparkling)

富士 700ml (スパークリング)

1,700

Evian 750ml (Still, Sparkling)

エビアン 750ml (スティル、スパークリング)

1,700

Prices are inclusive of service charge(15%) and consumption tax.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。