
インルーム ダイニングメニュー

-
- | | |
|---|----|
| 2 | 朝食 |
|---|----|
-
- | | |
|---|----------------|
| 5 | ウェスティン ウィークエンド |
|---|----------------|
-
- | | |
|---|------------|
| 6 | ランチ / ディナー |
|---|------------|
-
- | | |
|---|----|
| 9 | 和食 |
|---|----|
-
- | | |
|----|--------|
| 10 | 深夜メニュー |
|----|--------|
-
- | | |
|----|------------------------|
| 11 | お子様向けウェスティン イートウェルメニュー |
|----|------------------------|
-
- | | |
|----|-------------|
| 12 | スリープウェルメニュー |
|----|-------------|
-
- | | |
|----|------|
| 13 | お飲み物 |
|----|------|
-
- | | |
|----|----------|
| 15 | ホテルレストラン |
|----|----------|
-

朝食

時間 6:00a.m. ~ 11:00a.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください。

セットメニュー

イートウェルブレックファスト ¥3,500

フルーツドリンク(1種類)

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、パイナップル
アップル、グレープ

豆腐とトマトのサラダ

(ブラックオリーブペーストとバジルソース)

パン

フルーツジャム、はちみつ、バター付き

3品のパンをお選びください

トースト、クロワッサン、デニッシュ、マフィン

イングリッシュマフィン、パンブキンローフ

米粉パン^{gf}・プリオッシュ^{gf}

お飲み物(1種類)

コーヒー、カフェインレスコーヒー、紅茶、カフェインレスティー

ハーブティー(カモミール)、チョコレートドリンク

和朝食 ¥5,700

小鉢

焼魚

湯豆腐

味噌汁

香の物

水物^{gf}

白米^{gf}

(八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米を使用)

八代目儀兵衛オリジナルお粥に変更できます

アメリカンブレックファスト ¥5,700

フルーツドリンク(1種類)

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、パイナップル
アップル、グレープ

卵料理(1種類)

オムレツ、ポーチドエッグ、スクランブルエッグ

目玉焼き、ゆで卵

ベーコン・ソーセージ・ハムから(2種類)

ハッシュブラウンポテト・ブロッコリー添え

パン

フルーツジャム、はちみつ、バター付き

3品のパンをお選びください

トースト、クロワッサン、デニッシュ、マフィン

イングリッシュマフィン、パンブキンローフ

米粉パン^{gf}・プリオッシュ^{gf}

ヨーグルト(1種類)

プレーン、無脂肪、フルーツ

フルーツ^{gf}

お飲み物(1種類)

コーヒー、カフェインレスコーヒー、紅茶、カフェインレスティー

ハーブティー(カモミール)、チョコレートドリンク

※一日限定5組様(7:00a.m.~9:00a.m.)

ベーコン、ソーセージ、ハムをお部屋にてカットサービス

(2種類をお好みの量でご提供いたします) +¥700

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)

を押してご注文ください。

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

 豚肉を含んだお料理

 ベジタリアンのお客様向きのお料理

 ^{gf}グルテンフリーメニュー

 唐辛子を使用したお料理

 スーパーシェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

朝食

時間 6:00a.m. ~ 11:00a.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください。

ベーカリー ¥1,100

フルーツジャム、はちみつ、バター付き
3品のパンをお選びください
プレーントースト、セサミトースト、抹茶トースト
パンオレ、フォカッチャバジル、バターロール
アップルデニッシュ、クランベリーデニッシュ
クロワッサン、マフィン、バナナウォールナッツ
米粉パン^{gf} 又は プリオッシュ ^{gf}

フルーツ

メロン ^{gf} ¥2,800

パイナップル ^{gf} ¥1,100

オレンジ ^{gf} ¥1,100

グレープフルーツ ^{gf} ¥1,100

パパイヤ ^{gf} ¥1,600

バナナ ^{gf} ¥1,100

フルーツ盛り合わせ ^{gf} ¥3,600

ベリー盛り合わせ ^{gf} ¥2,600

シリアル

シリアル各種 ¥1,100

コーンフレーク、玄米フレーク
チョコクリスピー、コーンフロスティ

グラノーラ ¥1,300

ホットオートミール ¥1,300

バーチャミュズリー ¥1,800

グルテンフリーミュズリー ^{gf} ¥1,400

ヨーグルト

プレーンヨーグルト ^{gf} ¥1,200

フルーツヨーグルト ^{gf} ¥1,200

無脂肪ヨーグルト ^{gf} ¥1,200

卵料理

卵2個をお好みのスタイルで  ¥2,800

ソーセージ、ベーコン
ハッシュブラウンポテト、温野菜添え

プレーンオムレツ ¥2,200
(サラダ、ハッシュドブラウンポテト添え)

ホワイトオムレツ(卵白のオムレツ) ¥2,300
(グリルトマト、マッシュルーム、ブロッコリー添え)

湯葉オムレツ柚子館かけ ¥2,600
(水菜、温野菜2種添え)

ほうれん草、マッシュルーム、チーズ入りオムレツ ¥2,600
(トマト、ブロッコリー、ハッシュブラウンポテト添え)

エッグベネディクト ¥3,200
(イングリッシュマフィン、スモークサーモン、アボカド、
ほうれん草、サラダ)

サイド料理

ハム  ¥1,200

ベーコン  ¥1,200

ソーセージ  ¥1,200

ハッシュブラウンポテト ¥900

グリルトマト  ^{gf} ¥900

マッシュルーム  ^{gf} ¥900

温野菜  ^{gf} ¥1,800

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

 豚肉を含んだお料理  ベジタリアンのお客様向きのお料理 ^{gf} グルテンフリーメニュー
 唐辛子を使用したお料理  スーパーシェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

朝食

時間 6:00a.m. ~ 11:00a.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください。

その他

ワッフル ¥1,700
(ブルーベリージャム、ホイップクリーム、メープルシロップ、はちみつ、バター)

フレンチトースト ハーフ ¥1,300 / フル ¥2,300
(ベリー添え、メープルシロップ、はちみつ、バター)

パンケーキ ¥2,200
(ミニカットフルーツ、メープルシロップ、バター)

和食

おにぎり3種 味噌汁付 ¥3,200
(八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米を使用)

出汁巻き玉子 ¥1,200

魚の西京焼 ¥2,600

香の物盛り合わせ ¥1,300

八代目儀兵衛オリジナルお粥  ¥1,300

ウェスティン・フレッシュ・バイ・ザ・ジュースリー



ウェスティン・フレッシュ・バイ・ザ・ジュースリー(Westin Fresh by The Juicery)は、栄養バランスに配慮したヘルシーなジュース&スムージーです

ジュース

ホウレンソウ・キュウリジュース ¥2,300
(ホウレンソウ、キュウリ、コリアンダー、ライム)

メロン・ウコンジュース ¥2,300
(メロン、梨、レモン、ウコン)

スムージー

チャイカシューシェイク ¥2,500
(ナッツミルク、シナモン、デーツ、カルダモン)

マンゴー・コリアンダー・ホウレンソウのスムージー ¥2,500
(ココナッツウォーター、マンゴー、ホウレン草)

イートウェルメニュー

お客様のウェルビーイングを念頭に、当ホテルのシェフが栄養価の高い料理の数々を考案してお届けする「ウェスティンイートウェルメニュー」。柔軟なポジションから厳選された食材にいたるまで、細やかな配慮の行き届いたスペシャルメニューで、ご自分のお好みに合わせた健康的な食事をお楽しみください。

フレンチトースト ハーフ ¥1,300 / フル ¥2,300
(ベリー添え、メープルシロップ、はちみつ、バター)

野菜のホワイトエッグオムレツ ハーフ ¥1,600 / フル ¥2,100
(ほうれん草、玉葱、トマト、ブロッコリー、ミックスサラダ)

チアシード チェリーチョコレートトッピング
ハーフ ¥1,300 / フル ¥2,200



食材調達方針

ウェスティンでは、信頼できる供給業者を積極的に探し求め、論理的かつサステナブルな方法で、可能な限り有機食材を調達するように努めています。

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

 豚肉を含んだお料理  ベジタリアンのお客様向きのお料理  gfグルテンフリーメニュー

 唐辛子を使用したお料理  スーパーシェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

ウェスティン ウィークエンド

ウェスティンの週末は、エクステンド・ブレックファストで、いつもよりゆったりと。お部屋でリラックスしたり、ラン ウェスティンでアクティブに一日をはじめするなど、お客様ご自身のスタイルに合った心地良い朝をお過ごしください。土曜日と日曜日の3:00p.m.までお楽しみいただけます。電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文下さい。

イートウェルブレックファスト ¥3,500

フルーツドリンク(1種類)

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、パイナップル
アップル、グレープ

豆腐とトマトのサラダ 

(ブラックオリーブペーストとバジルソース)

パン

フルーツジャム、はちみつ、バター付き

3品のパンをお選びください

トースト、クロワッサン、デニッシュ、マフィン

イングリッシュマフィン、パンパキンローフ

米粉パン *gf* プリオッシュ *gf*

お飲み物(1種類)

コーヒー、カフェインレスコーヒー、紅茶、カフェインレスティー

ハーブティー(カモミール)、チョコレートドリンク

フレンチトースト ハーフ ¥1,300 / フル ¥2,300
(ベリー添え、メープルシロップ、はちみつ、バター)

卵2個をお好みのスタイル  ¥2,800

(ソーセージ、ベーコン、ハッシュブラウンポテト、
温野菜添え)

バーチャミューズリー ¥1,800

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

 豚肉を含んだお料理  ベジタリアンのお客様向きのお料理 *gf* グルテンフリーメニュー
 唐辛子を使用したお料理  スーパージェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

ランチ / デイナー

時間 11:00a.m. ~ 11:00p.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください

アペタイザー

グリーンサラダ  gf ハーフ ¥1,700 / フル ¥2,500

アイスバーグウエッジ  ¥2,600
(レタス、トマト、ベーコン、チーズ)

シーザーサラダ  ¥2,600
(ロメインレタス、トマト、ベーコン、チーズ、温度卵)

茸と小海老のアヒージョ ¥2,600
(小海老、マッシュルーム、エリンギ、シメジ、パン)

ミックスビーンズと野菜のラタトゥイユ  ¥3,200
(パン)

スモークサーモン ¥3,600

生ハムとビクルス  ¥3,200

チーズ盛り合わせ ¥4,100

スープ

コンソメスープ ¥2,800

ミネストローネ  ¥1,900

コーンスープ ¥1,900

サンドウィッチ / バーガー

ビーフバーガー  ¥3,800
(ビーフパテ、ベーコン、トマト、レタス、チーズ)

アメリカンクラブハウスサンド  ¥3,300
(チキン、ベーコン、レタス、トマト、目玉焼き)

厚焼き玉子サンド ¥3,100
(玉子焼き、レタス、サラダ)

ミックスサンドウィッチ  ¥3,100
(トマト、キュウリ、卵、ハム、チーズ)

* 全てのサンドイッチ/バーガーメニューに
ポテトフライが付きます。

メインディッシュ

アクアパッツァ ¥3,800
(パン)

魚のポワレ ¥3,600
(パンまたはライス)

有頭海老フライ ¥3,600
(パンまたはライス)

グリルチキン ¥3,600
(パンまたはライス)

国産牛フィレステーキ ¥7,600
(パンまたはライス)

仔牛のカツレツウィーン風 ¥4,400
(パンまたはライス)

ビーフハンバーグステーキ ¥3,800
(パンまたはライス)

サイドディッシュ

野菜のせいろ蒸し  ¥3,200

スティック野菜  ¥2,700

グリルトマト  gf ¥900

パスタ / ピザ

ペスカトーレ ¥3,600

カルボナーラ  ¥3,000

スパゲティ ポロネーゼ ¥3,000

マルゲリータ ¥3,300

オリエンタルメニュー

京都産野菜カレー  ¥3,300
(ルーの煮込み野菜には京都産野菜以外を使用しています)
(福神漬、らっきょ)

ビーフカレー  ¥4,100
(福神漬、らっきょ)

国産牛フィレ肉のステーキ丼 ¥5,700
(お味噌汁、香の物付き)

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

 豚肉を含んだお料理  ベジタリアンのお客様向きのお料理  gf グルテンフリーメニュー

 唐辛子を使用したお料理  スーパーシェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

ランチ / デイナー

時間 11:00a.m. ~ 11:00p.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください

スナック

フィッシュアンドチップス ¥2,200

フレンチポテトフライ ¥1,300

オニオンリングフライ ¥1,300

スティックチキンフライ ¥1,800

ミックスナッツ ¥1,300

野菜チップス ¥1,300

デザート

マンゴープリン *gf* ¥1,400

アイスクリームとシャーベット *gf* ¥1,300

フルーツ盛り合わせ *gf* ¥3,600

宇治抹茶のクリームブリュレ ¥1,600

リコッタチーズケーキ ¥1,400

オールデイブレックファスト

時間 11:00a.m. ~ 11:00p.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください

おにぎり3種 味噌汁付 ¥3,200

(八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米を使用)

魚の西京焼 ¥2,600

卵2個をお好みのスタイル  ¥2,800

(ソーセージ、ベーコン、ハッシュブラウンポテト、
温野菜添え)

オートミールタプリー  ¥2,200

出汁巻き玉子 ¥1,100

フレンチトースト ハーフ ¥1,300 / フル ¥2,300

(ベリー添え、メープルシロップ、はちみつ、バター)

豆腐とトマトのサラダ  ハーフ ¥1,300 / フル ¥1,900

ブラックオリーブペーストとバジルソース

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

 豚肉を含んだお料理  ベジタリアンのお客様向きのお料理 *gf* グルテンフリーメニュー

 唐辛子を使用したお料理  スーパーシェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

ランチ / デイナー

時間 11:00a.m. ~ 11:00p.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください

ウェスティン・フレッシュ・バイ・ザ・ジュースリー



ウェスティン・フレッシュ・バイ・ザ・ジュースリー(Westin Fresh by The Juicery)は、栄養バランスに配慮したヘルシーなジュース&スムージーです

ジュース

ホウレンソウ・キュウリジュース ¥2,300
(ホウレンソウ、キュウリ、コリアンダー、ライム)

メロン・ウコンジュース ¥2,300
(メロン、梨、レモン、ウコン)

スムージー

チャイカシューシェイク ¥2,500
(ナッツミルク、シナモン、デーツ、カルダモン)

マンゴー・コリアンダー・ホウレンソウのスムージー ¥2,500
(ココナッツウォーター、マンゴー、ホウレン草)

イートウェルメニュー

お客様のウェルビーイングを念頭に、当ホテルのシェフが栄養価の高い料理の数々を考案してお届けする「ウェスティンイートウェルメニュー」。柔軟なポジションから厳選された食材にいたるまで、細やかな配慮の行き届いたスペシャルメニューで、ご自分のお好みに合わせた健康的な食事をお楽しみください。

グリーンサラダ gf
ハーフ ¥1,700 / フル ¥2,500

豆腐とトマトのサラダ
ハーフ ¥1,300 / フル ¥1,900
(ブラックオリーブペーストとバジルソース)

お豆腐と野菜のスープ仕立て
ハーフ ¥1,600 / フル ¥2,100
(乾燥豆腐、シタケ、ニンジン、南瓜、スナッPEndウ)

サーモンステーキ味噌風味のサバイオンソース
ハーフ ¥1,900 / フル ¥3,300

ルッコラとキノアのサラダ
ハーフ ¥1,200 / フル ¥1,700
(ルッコラ、キノア、大根、ニンジン、トマト、ピスタチオ、チーズ)

ベジタブルロティニパスタ
ハーフ ¥1,600 / フル ¥2,200
(ブロッコリ、ズッキーニ、南瓜、チーズ)

蒸しチキンの枝豆ソース
ハーフ ¥1,800 / フル ¥2,600



食材調達方針

ウェスティンでは、信頼できる供給業者を積極的に探し求め、論理的かつサステナブルな方法で、可能な限り有機食材を調達するように努めています。

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

豚肉を含んだお料理 ベジタリアンのお客様向きのお料理 gfグルテンフリーメニュー
 唐辛子を使用したお料理 スーパーシェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

和食

時間11:00a.m. 11:00p.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください。

定食

お造り定食 ¥6,100
小鉢、香の物2種、赤出汁、水物付き

焼魚定食 ¥4,900
小鉢、香の物2種、赤出汁、水物付き

すき焼き定食 ¥6,400
小鉢、香の物2種、赤出汁、水物付き

単品

造り盛合わせ ¥4,400

鰻蒲焼 ¥4,900

焼鳥 ¥2,300

おでん  ¥2,300

香の物盛合わせ ¥1,300

白飯  gf ¥900

(八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米を使用)

赤出汁 ¥900

おにぎり3種 味噌汁付 ¥3,200
(八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米を使用)

鰻重 ¥6,400
香の物2種、赤出汁付き

握り寿司7種 ¥7,000
茶碗蒸し、赤出汁付

ちらし寿司 ¥4,900
赤出汁付き

和牛丼 ¥5,700
香の物2種、赤出汁付き

親子丼 ¥3,100
香の物2種、赤出汁付き

湯葉丼 ¥3,000
香の物2種、赤出汁付き

海鮮丼 ¥5,700
香の物2種、赤出汁付き

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

 豚肉を含んだお料理  ベジタリアンのお客様向きのお料理 gfグルテンフリーメニュー
 唐辛子を使用したお料理  スーパーシェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

深夜メニュー

時間 11:00p.m. ~ 6:00a.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください。

アペタイザー

グリーンサラダ  ハーフ ¥1,700 / フル ¥2,500

豆腐とトマトのサラダ  ハーフ ¥1,300 / フル ¥1,900
ブラックオリーブペーストとバジルソース

トルティーヤチップ ¥1,700
ワカモレ、トマトサルサ

チーズ盛り合わせ ¥4,100

スープ

コンソメスープ ¥2,800

ミネストローネ  ¥1,900

コーンスープ ¥1,900

パスタ / ピザ

スパゲッティボロネーゼ ¥3,000

マルゲリータ ¥3,300

サンドウィッチ

アメリカンクラブハウスサンド  ¥3,300
(チキン、ベーコン、レタス、トマト、目玉焼き)

ミックスサンドウィッチ  ¥3,100
(トマト、キュウリ、卵、ハム、チーズ)

* 全てのサンドウィッチメニューにポテトフライが付きます。

オリエンタル

ビーフカレー  ¥4,100

和食

焼鳥 ¥2,300

おでん  ¥2,300

香の物盛り合わせ ¥1,300

肉うどん・そば ¥2,300

山菜うどん・そば ¥2,100

おにぎり3種 味噌汁付 ¥3,200
(八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米を使用)

八代目儀兵衛オリジナルお粥  ¥1,300

スナック

フレンチポテトフライ ¥1,300

野菜チップス ¥1,300

ミックスナッツ ¥1,300

デザート

マンゴープリン  ¥1,400

アイスクリームとシャーベット  ¥1,300

フルーツ盛り合わせ  ¥3,600

オールデイブレイクファスト

時間 11:00p.m. ~ 6:00a.m.

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください。

おにぎり3種 味噌汁付 ¥3,200
(八代目儀兵衛ホテルオリジナルブレンド米を使用)

魚の西京焼 ¥2,600

卵2個をお好みのスタイル  ¥2,800
(ソーセージ、ベーコン、ハッシュブラウンポテト、
温野菜添え)

出汁巻き玉子 ¥1,100

フレンチトースト ハーフ ¥1,300 / フル ¥2,300
(ベリー添え、メープルシロップ、はちみつ、バター)

オートミールタプリー  ¥2,200

お子様向けウェスティン イートウェルメニュー



おいしいだけでなく、栄養たっぷりのキッズミールをご用意しています。
「スーパーシェフ」の専門家チームと提携したウェスティンだけのお子様向け
イートウェルメニューなら、お子様も、ご両親ともにご満足いただけることでしょう

朝食メニュー

時間 6:00a.m. ~ 11:00a.m.

オムレツミートソースとハッシュブラウンポテト ¥1,600

パンケーキ ロリポップ  ¥1,300
(ミニフルーツ付き)

バナナとピーナッツバターサンドウィッチ ¥1,600
(ミニフルーツ付き) 

グラノーラパフェ  ¥1,400

ランチ / ディナー

時間 11:00a.m. ~ 11:00p.m.

キッズプレート  ¥3,000
(ミニオムレツ、海老フライ、ナポリタン、ハンバーグ
フライドポテト、ブロッコリー、トマト)

オムライス ¥1,400

チキンフィンガーズ  ¥1,800

玄米と野菜のチキン炒め  ¥1,800

ピタチップスと野菜 ¥1,600

ミートソーススパゲティ ¥1,400

グリーンサラダ ¥1,100

ツナ サラダ サンドイッチ  ¥1,600

パンケーキ ロリポップ  ¥1,300

デザート

フルーツサラダ ¥1,700

苺のミルフィーユ ¥2,100

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

 豚肉を含んだお料理  ベジタリアンのお客様向きのお料理 gf グルテンフリーメニュー
 唐辛子を使用したお料理  スーパーシェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

スリープウェルメニュー

時間 24 時間

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください。

よりよい休息と健康促進のために、就寝の1~2時間前に栄養価の高いメニューをお召し上がりください。

ポーチドエッグ

アスパラ、スナップエンドウ、しいたけ添え ¥2,200

ルッコラとキノアのサラダ

ハーフ ¥1,200 / フル ¥1,700

(ルッコラ、キノア、大根、ニンジン、トマト、ビスタチオ、
ゴートチーズ)

JING TEA ハーブティー ペパーミント ¥1,900

リラクゼーションと質の良い睡眠を促進できるように独自ブレンドされた、カフェインフリーのアロマハーブティーでお寛ぎ下さい。

オートミールタプリー  ¥2,200

無脂肪ヨーグルト グラノーラとくるみ添え ¥1,200

旅先の時差や疲労の回復には、質の良い睡眠をとることが大切です。

以下のアミノ酸、ビタミン、ミネラル等が含まれた快眠を促すメニューをご用意いたしました。

トリプトファン

睡眠を促進するセロトニンの分泌を促します。

メラトニン

睡眠サイクルをリセットし、時差による疲労を回復し、睡眠の質を高めます。

チアミン

睡眠のリズムを整えるのに重要なビタミンBを補います。

マグネシウム カリウム

睡眠を促進し、不眠症を防止する効果のある電解質を補います。

葉酸

睡眠を促進し、日中の疲労を回復します。

セロトニン

リラクゼーション効果があり、睡眠を促進します。

食事制限やアレルギーがございましたらスタッフにお申し付け下さい。当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。

 豚肉を含んだお料理  ベジタリアンのお客様向きのお料理  グルテンフリーメニュー
 唐辛子を使用したお料理  スーパーシェフメニュー

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

お飲み物

時間 24 時間

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください。

シャンパン

ヴーヴクリコ イエローラベル

グラス ¥3,600

ボトル ¥19,000

ルイナール ブランドブラン

グラス ¥4,100

ボトル ¥22,800

白ワイン

ミッシェル リンチ レゼルヴ ブラン

グラス ¥1,600

ボトル ¥8,900

クラウディー ベイ ソーヴィニヨン ブラン

グラス ¥2,200

ボトル ¥12,700

ベリンジャー ヴィンヤーズ ナバ ヴァレー シャルドネ

グラス ¥2,600

ボトル ¥14,600

甲州

グラス ¥2,600

ボトル ¥14,600

赤ワイン

ミッシェル リンチ レゼルヴ ルージュ

グラス ¥1,600

ボトル ¥8,900

クラウディー ベイ ピノ ノワール

グラス ¥2,200

ボトル ¥12,700

ベリンジャー ヴィンヤーズ

ナイツ ヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン

グラス ¥2,600

ボトル ¥14,600

長野メルロー

グラス ¥2,600

ボトル ¥14,600

国産ビール

アサヒスーパードライ

¥1,600

サッポロ生ビール黒ラベル

¥1,600

麒麟一番搾り

¥1,600

サントリープレミアムモルツ

¥1,600

輸入ビール

パドワイザー(アメリカ)

¥1,600

コロナ(メキシコ)

¥1,600

ギネス(アイルランド)

¥1,600

日本酒

月の桂 純米吟醸 柳

グラス ¥1,900

焼酎

京の芋焼酎「いもたん」

グラス ¥1,600

ボトル ¥10,800

隠し蔵(麦)

グラス ¥1,300

ボトル ¥10,200

梅酒

青谷の梅

グラス ¥1,400

ウイスキー

シーバズリーガル12年

グラス ¥2,100

ザ・グレンリヴェット18年

グラス ¥3,600

山崎12年

グラス ¥2,700

ジン

ビーフィーター24

グラス ¥2,000

季の美 京都ドライジン

グラス ¥2,500

ウォッカ

アプソルートエリクス

グラス ¥2,000

ジャパニーズクラフトウォッカ白

グラス ¥2,500

食品アレルギーや食事制限など特別なご要望がございましたらご遠慮なくスタッフにお申し付けください。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

お飲み物

時間 24 時間

電話のサービスエクスプレスボタン(Service Express®)を押してご注文ください。

ソフトドリンク

フレッシュフルーツジュース	¥1,900
オレンジまたはグレープフルーツよりお選び下さい	
フルーツ または ベジタブルドリンク	¥1,300
アップル、パイナップル、グレープ、 グアバ、野菜、トマトよりお選び下さい	
牛乳	¥1,300
牛乳、または無脂肪牛乳よりお選び下さい	
豆乳	¥1,300
チョコレートドリンク	¥1,900
ホットまたはアイスよりお選びください	
富士ミネラルウォーター 780ml	¥1,700
富士プレミアム スパークリングウォーター 700ml	¥1,700
エビアン 750ml	¥1,700
ベリエ 750ml	¥1,700
ペプシコーラ 340ml	¥1,300
ペプシコーラゼロ 340ml	¥1,300

コーヒー / 紅茶

コーヒー	¥1,900
カフェインレスコーヒー	¥1,900
エスプレッソ	¥1,900
カフェオレ	¥1,900
カフェラテ	¥1,900
カプチーノ	¥1,900
アイスコーヒー	¥1,900
緑茶	¥1,900

JING TEA <ジン ティー>

JINGは、イギリス・香港を拠点とする製茶ブランドです。高級茶葉を産地にて真空包装し、品質と新鮮さを保つよう精製されています。北京語で「欠かすことの出来ない基礎」という意味を持つJING。ウエスティン ホテル&リゾートでは、JING TEAをお客様の心身の安らぎや健康をサポートするお茶として推奨しています。

イングリッシュブレックファスト	¥1,900
ダーズリンセカンドフラッシュ	¥1,900
アールグレイ	¥1,900
カフェインレスティー	¥1,900
ジャスミンパールズ	¥1,900
カモミール (カフェインレス)	¥1,900
ペパーミントリーフ (カフェインレス)	¥1,900
ライチレッド (アイスティー)	¥1,900

食品アレルギーや食事制限など特別なご要望がございましたらご遠慮なくスタッフにお申し付けください。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

ホテルレストラン

洛空(RAQOU)

オールデイダイニング / 2F

営業時間 6:30a.m. ~ 10:30p.m.

朝食ブッフェ 6:30a.m. ~ 10:00a.m.

昼食ブッフェ 11:30a.m. ~ 2:30p.m.
(土曜・日曜・祝日は3:00p.m.まで)

夕食ブッフェ 5:00p.m. ~ 9:00p.m.
(土曜・日曜・祝日は9:30p.m.まで)

アラカルト 10:00a.m. ~ 10:30p.m.

メイフェア

ティールounge / 2F

営業時間 9:00a.m. ~ 9:00p.m.

ドミニク・ブシェ キョート

「ル・レストラン」フレンチ / 3F

営業時間

ランチ 11:30a.m. ~ 2:30p.m.
(土曜・日曜・祝日のみ営業)

ディナー 5:00p.m. ~ 9:00p.m.

ドミニク・ブシェ キョート

「ル・テッパンヤキ」鉄板焼き / 3F

営業時間

ランチ 11:30a.m. ~ 2:30p.m.

ディナー 5:00p.m. ~ 9:30p.m.

麓座(ROKUZA)

バー / 3F

営業時間 5:00p.m. ~ 0:00a.m.