SUNNY START　ブレックファスト (8:30AM-10:00AM)

Express Breakfast ¥2,500

A simple and satisfying start to the day featuring a freshly baked crossaints or toasted bread, served with butter and your choice of jam or honey.
Accompanied by yogurt or seasonal fruit, and freshly brewed coffee and tea.

エクスプレスブレックファースト

焼きたてクロワッサンまたはトースト、
バター、ジャムまたはハニー、
ヨーグルトまたは季節のフルーツ、コーヒーまたは紅茶

Full breakfast tray ¥3,200

Scrambled or fried eggs served with bacon or sausage or a vegetarian alternative.
Accompanied by roasted potatoes or a fresh salad, bread or toast,
a bowl of seasonal fruit, juice and coffee or tea.

フルブレックファストトレイ

スクランブルエッグまたは目玉焼き
ベーコンまたはソーセージ（またはベジタリアンオプション）
ローストポテトまたはサラダ
パンまたはトースト
フレッシュフルーツ
ジュースとコーヒーまたは紅茶

Avocado Toast ¥2,400

Toasted Sourdough bread topped with creamy smashed avocado,
a perfectly poached egg, Lemon zest, sesame seeds, and a gentle touch of chili
Optional toppings: Smoked Salmon (+¥800) or Marinated Tomato (+¥400)

アボガドトースト

スマッシュアボガドをトッピングしたサワードウブレッド、ポーチドエッグ、
レモンゼスト、セサミシード、チリペッパー
トッピングオプション：スモークサーモン (+¥800) 、トマトのマリネ (+¥400)

Prices inclusive of taxes and service charge.. If you have any special dietary needs
or food allergies, please let us know.Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

SALAD　サラダ

Classic Caesar Salad　¥2,500

Crisp romaine hearts tossed with shaved Parmigiano Reggiano, house-made croutons, and a tradional Caesar dressing enriched with anchovy and lemon.

クラッシックシーザーサラダ

ロメインレタス、パルミジャーノ・レッジャーノチーズ、自家製クルトン
アンチョビとレモンのクラシックシーザーサラダドレッシング

Grilled Seasonal Vegetables　¥2,300

Served with a fragrant Kyoto Sansho Romesco Sauce

季節野菜のグリル

香味高い京都産山椒入り口ロメスコソース

SOUP　スープ

Cabbage & Soy Milk Potage　¥1,500

A silky, comforting potage of cabbage and soy milk,
finished with house-pickled spring cabbage and a drizzle of extra virgin olive oil.

キャベツと豆乳のポタージュスープ

キャベツと豆乳を使った、滑らかで心温まるポタージュスープ。
自家製春キャベツのピクルスと、エクストラバージンオリーブオイルで仕上げた一品

Prices inclusive of taxes and service charge.　If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

CHARCUTERIE & CHEESE シャルキュトリー、チーズ

Charcuterie Plate ¥3,900

A refined selection of cured ham, salami, speck, and house-made terrine de campagne, served with cornichons and toasted sourdough bread.

シャルキュトリープレート

生ハム、サラミ、スペック、自家製テリーヌ・ドゥ・カンパーニュ、
コルニション、サワードウブレッドトースト

Cheese Platter ¥4,200

Four varieties of international cheeses, accompanied by Kyoto honey, nuts, dried fruits, crackers, and sliced bread.

チーズプラッター

チーズセレクション４種　京都産はちみつ、ナッツ、ドライフルーツ、クラッカー、スライスブレッド

SANDWICHES & BURGERS
サンドイッチ & バーガー

All sandwiches and burgers come with French fries or mix green salad

全てのサンドイッチおよびバーガーにはフライドポテト又はグリーンサラダが付きます。

Hilton Classic Cheeseburger ¥5,100

Juicy 100% Australian beef patty topped with California smoked cheddar, bacon, pickles, caramelized onion, tomato, and crisp lettuce..

ヒルトンクラシックチーズバーガー

100%オーストラリア産牛肉パティ、カリフォルニアスモークチェダー、
ベーコン、ピクルス、キャラメライズオニオン、トマス、レタス

Vegetarian Plant Power Burger ¥3,100

A hearty patty of potato, eggplant, lotus root, and cheese, layered with fresh avocado, romesco sauce, sliced tomato, and lettuce.

ベジタリアン・プラントパワーバーガー

ポテト、茄子、レンコンとチーズのパティ、アボガド、ロメスコソース、トマト、レタス

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Pressed Focaccia Sandwich ¥2,900

Warm pressed focaccia filled with ham, sautéed onions, semi-dried tomatoes, wild rocket, Gruyère cheese, and whole-grain mustard.

フォカッチャプレスサンド

温かくプレスしたフォカッチャに、ハム、ソテーした玉ねぎ、セミドライトマト、ルッコラ、グリュイエールチーズ、全粒マスタードを挟んだサンドイッチ

Rump Roast Beef Sourdough Sandwich ¥3,500

Tender roast beef paired with gorgonzola, pickled cabbage, wild rocket, black garlic aïoli, and crispy fried capers on sourdough bread.

ローストビーフサンドイッチ

柔らかなローストビーフに、ゴルゴンゾーラ、キャベツのピクルス、ルッコラ、黒ニンニクのアイオリ、カリカリケッパーを合わせたサワードウサンドイッチ

Falafel Pita ¥2,700

Golden falafel tucked into soft pita bread with wild rocket, hummus, mint yogurt, cucumber, pickled cabbage, and fresh lemon zest.

ファラフェル・ピタサンド

黄金色に揚げたファラフェル、ルッコラ、フムス、ミントヨーグルト、キュウリ、キャベツのピクルス、レモンゼストを合わせたピタサンド

ENTRÉES　アントレ

MANCHINI Spaghettoni with Roasted Tomato Sauce & Basil Emulsion ¥2,200

MANCHINI spagettoni tossed in a slow-roasted tomato sauce made from three varieties of seasonal tomatoes, finished with a light basil emulsion.

マンチーニ社スパゲットーニ　トマトソース

３種のトマト入りローストトマトソース、バジルエマルジョン

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Chicken Kebab ¥2,500

Tender grilled chicken served with wild rocket, pine nuts,
harissa mayonnaise, hints of yuzu and shiso, and a balsamic reduction.

チキンケバブ

グリルチキン　ルッコラ、松の実、ハリッサマヨネーズ、柚子、シソ、バルサミコ酢リダクション

Salmon à la Plancha ¥4,100

Crispy-skinned salmon fillet grilled à la plancha, served with roasted summer vegetables and sautéed spinach, finished with a delicate yuzu beurre blanc..

サーモンのプランチャ　柚子ブール・ブランソース

サーモン、夏野菜のロースト、ホウレンソウのソテー、柚子ブールブランソース

Veal Cordon Bleu ¥4,100

Classic veal cordon bleu stuffed with leg ham and Gruyère cheese,
served with a fresh seasonal salad.

仔牛のコンドン・ブルー

ハムとグリュイエールチーズを詰めた伝統的な仔牛のコルドン・ブルー。
旬のフレッシュサラダ添え

DESSERTS　デザート

It’ s Better In A Brownie ¥800

イッツ ベター イン ア ブラウニー

Prices inclusive of taxes and service charge. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Classics Reimagined Cocktails

Piña Colada ピニャ・コラーダ ¥2,500
(Bacardi Rum, Pineapple Juice, Coconut Syrup, Milk, Prosecco)

Piña Colada Zero Proof ノンアルコール・ピニャ・コラーダ ¥1,900
(Pineapple Juice, Coconuts Syrup, Milk, Tonic)

Ginger Lily's Negroni ジンジャーリリーのネグローニ ¥2,500
(London Dry Gin, Campari, Rosso Vermouth, Honey)

Born Lucky ボーン・ラッキー ¥2,500
(Pineapple Rum, Havana Club Rum, Banana Liqueur, Passion Fruits Puree)

Lattice Signature Cocktails

Espresso Martini エスプレッソマティーニ ¥2,500
(Espresso, Vodka, Coffee Liqueur, Sugar Syrup)

Grape Scarlet グレープ・スカーレット ¥2,600
(Grape Liqueur, Kyoto Yuzu Craft Gin, Cranberry Juice, White Grape Juice)

Kyoto Cinnamon Orchard 京都 シナモン オルチャード ¥2,800
(Kyoto Yatsuhashi Gin, Calvados, Vermouth, Apple Juice, Cinnamon, Orange Bitters)

Prices inclusive of taxes and service charge.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.
表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

Cocktails

Gin based ～KINOBI Kyoto Dry Gin from Kyoto～

Martini マティーニ ¥2,500
(Gin, Dry Vermouth, Orange Bitters, Olive)

Gimlet ギムレット ¥2,500
(Gin, Lime Juice, Lime)

Negroni ネグローニ ¥2,500
(Gin, Sweet Vermouth, Campari, Orange)

Vodka based ～Haku Japanese Vodka from Osaka～

Moscow Mule モスコミュール ¥2,500
(Vodka, Lime Juice, Ginger Ale, Lime)

Cosmopolitan コスモポリタン ¥2,500
(Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice)

Black Russian ブラックルシアン ¥2,500
(Vodka, Kalhua)

Rum based ～Kyoto Rum Rinne from Kyoto～

Daiquiri ダイキリ ¥2,500
(Rum, Lime Juice, Canadou Syrup, Lime)

Sky Diving スカイダイビング ¥2,500
(Rum, Blue Curacao, Lime Juice)

Mojito モヒート ¥2,600
(Rum. Lime Juice. Canadou Syrup, Mint, Lime)

Prices inclusive of taxes and service charge.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

Cocktails

Tequila based

Margarita マルガリータ ¥2,500
(Tequila, Cointreau, Lime Juice, Lime, Salt)

Tequini テキーニ ¥2,500
(Tequila, Vermouth, Orange Bitters, Olive)

Tequila Buck テキーラバック ¥2,500
(Tequila, Lemon Juice, Ginger Ale)

Brandy based

Side Car サイドカー ¥2,500
(Brandy, Cointreau, Lemon Juice)

Cossack コザック ¥2,500
(Brandy, Vodka, Lime Juice, Canadou Syup)

Whiskey based

Manhattan マンハッタン ¥2,500
(Rye Whiskey, Sweet Vermouth, Bitters, Cherry)

Old Fashioned オールドファッション ¥2,500
(Burbon Whiskey, Bitters, Sugar, Orange, Cherry)

Scotch Ole スコッチオーレ ¥2,500
(Scotch Whiskey, Kalhua, Milk)

Prices inclusive of taxes and service charge. .
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

Cocktails

Liqueur based

Grasshopper グラスホッパー ¥2,300
White Cacao Liqueur, Mint Liqueur, Fresh Cream)

Cassis Orange カシスオレンジ ¥2,300
（Cassis , Orange Juice)

Aperol Spritz アペロールスプリッツ ¥2,300
（Aperol , Prosecco, Soda, Orange)

Wine based

Calimocho カリモーチョ ¥2,300
（Red Wine, Coke)

Mimosa ミモサ ¥2,300
（Procesco , Orange Juice)

Prices inclusive of taxes and service charge.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

Draft Beer

Yebisu Premium beer　エビスプレミアムビール	¥1,900

Non Alcoholic Beer

Asahi Dry Zero　アサヒ ドライゼロ	¥1,600

Craft Beer

Kyoto Nishijin Beer Yuzu Muge　西陣麦酒 IPA 柚子無碍	¥2,100

KYOTO Gin

KINOBI Kyoto Dry Gin　季の美 京都ドライジン	¥2,500
Kizakura Shiranui Craft Gin　黄桜 不知火 クラフトジン	¥2,500

Gin

Tanqueray　タンカレー	￥2,200
Bombay Sapphire　ボンベイ・サファイア	￥2,300
Japanese Craft Gin ROKU　ジャパニーズ ジン ROKU	￥2,500
g' VINE GIN FLORAISON　ジーヴァイン ジン フロレゾン	￥2,700
Monkey 47　モンキー 47	￥2,700

Prices inclusive of taxes and service charge.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

Kyoto Whisky

Kyoto Whiskey Black belt　京都ウィスキー 黒帯	¥2,600
Kyoto Whiskey Purple Belt　京都ウィスキー 紫帯	¥2,700
Kizakura Sakura Cronos Blended 2023　黄桜 サクラクロノス ブレンデッドモルト 2023	¥2,900
Kizakura Tamba Cask Magic　黄桜 Cask Magic	¥2,900

Japanese Whisky

Chita NV　知多	¥2,800
ROKKOSAN PURE MALT MIZUNARA 六甲山　ピュアモルト ウイスキー ミズナラ	¥3,200
Hakushu NV　白州	¥3,300
Hakushu 12Y　白州 12 年	¥5,100
Yamazaki 2025　Story of the Distillery　山崎 2025 年 Story of the Distillery	¥5,100
Yamazaki 12Y　山崎 12 年	¥5,100
Hibiki Blender's Choice　響ブレンダースチョイス	¥5,200
Hakushu 2025 Story of the Distillery　白州 2025 年 Story of the Distillery	¥5,500
HIBIKI 100TH ANNIVERSARY　響 100 周年記念	¥11,000
Hibiki Japanese 21Y　響 21 年	¥14,000
Hibiki Japanese 30Y　響 30 年	¥58,000

Prices inclusive of taxes and service charge.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

American Whisky

Maker's Mark Forty Six　メーカーズマークフォーティーシックス	¥2,300
Four Roses Super Platinum　フォア ローゼス スーパープラチナ	¥3,300

Scotch

Ballantine 10Y　バランタイン 10 年	¥2,100
Johnnie Walker Black 12Y　ジョニーウォーカー ブラック 12 年	¥2,200
TALISKER AGED 10Y　シングルモルト タリスカー 10 年	¥2,600
Glenmorangie 12Y　グレンモーレンジ 12Y	¥2,700
Ardbeg Ugadal　アードベッグ ウーガダール	¥3,300
The Macallan Harmony Collection マッカランハーモニーコレクション	¥5,300

Canadian Whisky

Crown Royal　クラウンロイヤル	¥2,200

Vodka

Haku Japanese Vodka　白ウォッカ	¥2,500
Ciroc　シロック	¥2,700

Kyoto Rum

Kyoto Rum Rinne Matsui Sake Brewery　京都ラム 輪廻（りんね）松井酒造	¥2,700

Rum

Havana Club 3Y　ハバナクラブ 3 年	¥2, 100
RON ZACAPA Centenario Solera Grand Reserva 23Y　ロン・サカパ 23	¥2,800

Prices inclusive of taxes and service charge.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

Brandy

Calvados　カルヴァドス	¥2,600
Hennessy V.S.O.P　ヘネシー V.S.O.P	¥5,000
Hennessy XO　ヘネシー XO	¥7,800

Tequila

Olmeca Altos　オルメカ アルトス	¥2,200
Diageo Tequila Don Julio Blanco ドンフリオ　ブランコ	¥2,400
Don Julio Reposado ドンフリオ　レポサド	¥2,500
Gran Patrón, Platinum, Silver　グランパトロン　プラチナ　シルバー	¥2,700
Diageo Tequila Don Julio 1942　ドンフリオ 1942	¥7,700

Liquor

JOSHU PREMIUM Plum Wine 城州　長期熟成梅酒	¥2,200
Campari　カンパリ	¥2,200
Cassis　カシス	¥2,200
Peche　ピーチ	¥2,200
Kahlua　カルーア	¥2,200
Bailey's　ベイリーズ	¥2,200

Sake

Kagura Hisoka From Kyoto　神蔵 にごり ひそか 活性 無濾過 無加水 生酒	¥3,200
Matsumoto Yamada Nishiki From Kyoto 澤屋まつもと守破離　山田錦	¥3,600
Harushika From Nara 春鹿　純米大吟醸	¥4,400

Shochu

Kameoka Distillery Koto no Kira　亀岡蒸留所 古都の煌	¥2,100
Satoh Mugi　佐藤 麦	¥2,100

Prices inclusive of taxes and service charge.　If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。

Wine

Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial	Glass	¥3,400
モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル	Bottle	¥18,000

Sparking Wine

Astoria Lounge Prosecco	Glass	¥2,100
アストリア ラウンジ　プロセッコ	Bottle	¥10,500

White Wine

Bread and Butter Chardonnay	Glass	¥2,950
ブレッド&バター　シャルドネ	Bottle	¥14,000
Eroica Riesling	Glass	¥3,400
エロイカ　リーズリング	Bottle	¥16,000
Grgich Hills Estate Fume Blanc Sauvignon Blanc	Glass	¥5,600
ガーギッチ・ヒルズ・エステート　フュメ・ブラン	Bottle	¥26,000

Red Wine

Josh Cellars Reserve Boubon Barrel Aged Zinfandel	Glass	¥2,800
ジョッシュ・セラーズ　リザーヴ　バーボン・バレル・エイジド　ジンファンデル	Bottle	¥13,500
Bodega Catena Zapata Cabernet Sauvignon	Glass	¥2,800
ボデガ　カテナ　ザパタ　カベルネ・ソーヴィニョン	Bottle	¥14,000
Pascal Jolivet Pinot Noir Attitude	Glass	¥3,600
パスカル・ジョリヴェ　ピノノワール　アティチュード	Bottle	¥18,000

Rose Wine

M de Minuty Rose	Glass	¥2,100
エム・ド・ミニュティーロゼ	Bottle	¥12,000

Non Alcohol Sparkling

Moussa 0.0% non-alcoholic sparkling wine glass	Glass	¥1,600
ムッサノンアルコール・スパークリングワイン		

Prices inclusive of taxes and service charge.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

Seasonal Drink

Pumpkin Chai Oats Latte パンプキンチャイオーツラテ (Pumpkin Spice Chai, Earl Gray, Anis Syrup, Condensed Milk, Oat Milk, Pumpkin Paste)	¥2,100
Apple Pie Cloud Tea　アップルパイ　クラウドティー (Apple Pie Tea, Earl Gray, Caramel Syrup, Almond Milk, Yatsuhashi Crunch)	¥2,000

Coffee

Americano　アメリカーノ	¥1,500
Cafe Latte　カフェラテ	¥1,600
Espresso　エスプレッソ	¥1,500
Cappuchino　カプチーノ	¥1,600
Ice Coffee アイスコーヒー	¥1,500

Tea

Kyoto wa tea　南山城和紅茶 - べにふうき -	¥1,600
Kyoto Earl Gray　和紅茶アールグレイ	¥1,600
Sencha and matcha berry mix tea　煎茶と抹茶のベリーミックス	¥1,600
White Muscat tea　ホワイトマスカット	¥1,600
Relax Blend　リラックスブレンド	¥1,600
Refresh Blend リフレッシュブレンド	¥1,600
Ice tea　アイスティー	¥1,600

Yamamasa Koyamaen

Japanese Green Tea　日本茶 / 山政小山園 煎茶 万緑	¥1,800
Japanese Brown Tea　日本茶 / 山政小山園 ほうじ茶 京ほいろ	¥1,800
Macha　日本茶 / 山政小山園 抹茶 小倉山	¥2,100
Matcha Latte 抹茶ラテ	¥2,300
Houji Cha Latte ほうじ茶ラテ	¥2,300

Prices inclusive of taxes and service charge.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。

Soft Drink

Milk ミルク	¥800
Coca-cola　コカ・コーラ	¥1,300
Coca-cola Zero　コカ・コーラ ゼロ	¥1,300
Ginger ale　ジンジャーエール	¥1,300
Kimino Yuzu Sparkling Juice　KIMINO 柚子スパークリングジュース	¥1,600
Kimino Plum Sparkling Juice　KIMINO 梅スパークリングジュース	¥1,600
Junzousen Apple Juice　順造選 すりおろしりんご	¥1,600
Junzousen ‘Mikkabi’ Mikan Juice　順造選 三ケ日みかん	¥1,600
Junzousen Peach Juice　順造選 白桃	¥1,600
Hot Chocolate ホットチョコレート	¥1,600
Fushimizu Still Water　伏水 ミネラルウォーター	¥1,900
Fushimizu Sparkling Water　伏水 スパークリングウオーター	¥1,900

Mocktails

Kyoto Harvest
京都ハーベスト
(Pear Juice, Houjicha Tea, Yuzu Syrup, Honey) ¥2,000

Lemonade ¥1,600
レモネード
(Lemon Juice, Lemon ,Honey , Soda))

Shirley Temple　シャーリーテンプル ¥1,600
(Grenadine Syrup, Ginger Ale)

Cinderella　シンデレラ ¥1,600
(Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice)

Saratoga Cooler　サラトガクーラー ¥1,600
(Lime Juice, Ginger Ale, Simple Syrup)

Prices inclusive of taxes and service charge.
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。
。