

## Soup スープ

Japanese soup of yuba and kujo leek 湯葉と九条ネギのスープ	¥1,600
Corn cream soup, garlic crouton コーンクリームスープ、ガーリッククルトン	¥1,400

## Salad サラダ

Japanese caprese, pickled tomato, tofu, arugula, extra virgin basil olive oil 和風カプレーゼ トマトピクルス、豆腐、ルッコラ、エクストラバージルオリーブオイル	¥1,700
Caesar salad, Uji cage free egg homemade dressing, grilled Tamba Asagiri chicken シーザーサラダ 宇治平飼い卵を使用した自家製ドレッシング、丹波鶏のグリル	¥2,600
Homemade sustainable smoked salmon, onion salad, cappers, red radish, lemon vinaigrette, crème fraîche 自家製サステナブルスモークサーモン オニオンサラダ、ケッパー、紅芯大根、 レモンビネガー、クレームフレーシュ	¥2,800
Mixed vegetable salad with Saikyo miso French dressing ミックスベジタブルサラダ 西京味噌フレンチドレッシング	¥1,700

## Pasta and noodle パスタ&麺類

Spaghetti with roasted tomato sauce, basil スパゲッティー ローストトマトソース、バジル	¥2,300
Spaghetti with Bolognese ragout スパゲッティー ボロネーゼ	¥2,700
Linguine with lobster, cherry tomato, basil リングイネ オマール海老、トマト、バジル	¥5,400
Cold Uji-cha soba noodles, grated Karami Daikon radish 宇治抹茶冷やしそば 辛味大根おろし	¥2,300

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. 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。当ホテルでは国産米を使用しております。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。

## Rice dishes ご飯

Steamed rice with Unagi eel and egg, miso soup, pickles 鰻卵丼 - みそ汁 漬物 -	¥6,000
Bean and vegetable curry with vegetable pickles 豆と野菜のカレー 野菜のピクルス	¥3,400
Omi beef curry with Manganji pepper condiment 近江牛カレー 万願寺トウガラシ	¥3,900

## Burger バーガー

Homemade beetroot veggie burger, green lives, tomato confit, grilled eggplants, tahina sauce, roasted sesame seeds 自家製ビーツベジバーガー グリーンリーフ、トマトコンフィ、焼きナス、タヒナソース、煎り胡麻	¥2,700
Hilton wagyu burger lettuce, tomato, onion, mustard, ketchup, mayonnaise ヒルトン和牛バーガー レタス、トマト、玉ねぎ、マスタード、ケチャップ、マヨネーズ	¥4,700

## Main メイン

Grilled chicken and Kujo leek with teriyaki sauce 鶏のグリル 九条ネギ、照り焼きソース	¥4,300
Japanese beef sirloin steak with roasted vegetables, ponzu and red wine sauce 和牛サーロインステーキ ローストベジタブル、ポン酢&赤ワインソース	¥9,300
Grilled salmon with roasted vegetables, Kyoto salt and lemon butter サーモングリル ローストベジタブル、京都の塩、レモンバター	¥5,200

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. 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。当ホテルでは国産米を使用しております。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。

## Kids Menu キッズメニュー

Mini beef burger, lettuce, tomato and cheese served with French fries ミニ・ビーフバーガー レタス、トマト、チーズ、フライドポテト	¥2,200
Chicken escalope with green leaves チキンのパン粉焼き グリーンリーフ	¥2,200
Chicken popcorn with French fries ポップコーンチキン フライドポテト	¥1,700
Penne pasta with roasted tomato sauce ペンネ ローストトマトソース	¥1,700
Onigiri rice ball: plain, tuna mayonnaise おにぎり 塩、ツナマヨネーズ	¥1,400
Assorted roasted vegetables ローストベジタブルの盛り合わせ	¥1,400

## Dessert デザート

Matcha tea crème brûlée, seasonal fresh fruit 抹茶クレームブリュレ、季節のフルーツ	¥1,800
New York cheesecake, fresh citrus fruit, mikan yuzu sauce ニューヨークチーズケーキ フレッシュ柑橘フルーツ、みかん柚子ソース	¥1,800
Selection of sorbet and ice cream シャーベット・アイスクリームセレクション	¥1,800

Prices inclusive of taxes and service charge. Rice served is a product of Japan. 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。当ホテルでは国産米を使用しております。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。