LUNCH & CAFÉ

11:30 - 17:00, L.O. 16:00

SANDWICHES

Omi Wagyu Beef Cutlet Sandwich *Saikyo* Miso & Mustard Sauce	4,600	サカエヤ近江牛のビーフカツサンド 西京みそマスタードソース
Omi Wagyu Roast Beef Sandwich Wasabi & Soy Mayonnaise	4,200	サカエヤ近江牛のローストビーフサンド わさび醤油マヨネーズ
Avocado BLT Lime & Mayonnaise	3,300	アボカドのBLTサンド ライム＆マヨネーズ

ADD A SOFT DRINK TO ANY SANDWICH

サンドウィッチにソフトドリンクを追加

+ 1,000

OPIA Chardonnay Sparkling	オピア シャルドネ スパークリング
Coca-Cola	コカ・コーラ
Canada Dry Ginger Ale	カナダドライ ジンジャーエール
Seasonal Freshly Squeezed Fruit Juice	季節のフレッシュジュース

SALAD

Roasted Kyoto Duck Caesar Salad	2,800	京鴨ローストのシーザーサラダ
Prosciutto & Olive Green Salad Provençal Vinaigrette	2,800	生ハムとオリーブのグリーンサラダ 南仏風ヴィネグレット

MAIN DISH

Sakaeya Aged Wagyu Beef Sirloin Steak with Red Wine and Soy-Koji Sauce	5,150	サカエヤ熟成和牛サーロインステーキ 赤ワインと醤油麹のソース
Sakaeya-Selected Pork Shoulder, Shio Koji Marinated Seasonal Fruit & Balsamic Sauce	3,500	サカエヤ厳選 豚肩ロースの塩麹マリネ 季節のフルーツとバルサミコのソース
Roasted *Houki*-dori, Premium Japanese Chicken Braised Vegetables with Spicy Sauce	3,500	ほうき鶏のロースト 煮込み野菜のピリ辛ソース
Today's Fish Dish	3,500	本日の魚料理

ADD BREAD TO ANY SALAD OR MAIN DISHE

サラダ または メイン料理にパン追加

+ 1,000

Rice Flour Bread & Rustique	米粉パン＆リュスティック

DESSERT

Chestnut & Fig Mille-Feuille Mont Blanc	2,500	栗と無花果のミルフィーユモンブラン
Kyoto Uji Matcha Affogato	2,500	京都宇治抹茶のアフォガード
Black Soybean Tiramisu	2,500	黒豆のティラミス
Assortment of Ice Cream and Sorbet	2,500	アイスクリームとソルベのアソート

ADD TEA OR COFFEE WITH 2 PETIT FOURS TO ANY DESSERT

デザートに ティー または コーヒー 〈プティフール2種付〉を追加

+ 700

Earl Grey	アールグレイ
Darjeeling	ダージリン
Spearmint	スペアミント
Original Blended Herbal Tea	オリジナルブレンドハーブ
Coffee [Ice or Hot]	コーヒー [アイス | ホット]
Café Latte [Ice or Hot]	カフェラテ [アイス | ホット]
Espresso	エスプレッソ
Cappuccino	カプチーノ

Riverside Café

価格にはサービス料・消費税が含まれます。メニュー内容は変更になる場合があります

Prices are inclusive of service charge and consumption tax. Menu items may change depending on market availability

PREMIUM
BURGER LUNCH

11:30 - 17:00, L.O. 16:00



MUNI OMI WAGYU CHEESEBURGER — **MUNI 近江牛100% チーズバーガー**

Served with French Fries — フライドポテト添え

Tomato — トマト
Frilly Lettuce — フリルレタス
Cheddar Cheese — チェダーチーズ
Mustard — マスタード
Grilled Onion Relish Mayonnaise — グリルドオニオンレリッシュマヨネーズ

DOUBLE 320 8,800 ダブル 320
SINGLE 160 6,600 シングル 160

ADD A SOFT DRINK TO BURGER
バーガーにドリンクを追加

各 **1,000** each

Sapporo Premium YEBISU — サッポロ プレミアム エビス
Premium Cider CALIPETTE — プレミアム シードル ギャリペット

SOFT DRINKS

OPIA Chardonnay Sparkling — オピア シャルドネ スパークリング
Coca-Cola — コカ・コーラ
Canada Dry Ginger Ale — カナダドライ ジンジャーエール

CAFÉ

Coffee [Hot or Ice] — コーヒー [ホット | アイス]
Café Latte [Hot or Ice] — カフェラテ [ホット | アイス]
Espresso — エスプレッソ
Cappuccino — カプチーノ

TEA

Earl Grey [Hot or Ice] — アールグレイ [アイス | ホット]
Darjeeling [Hot or Ice] — ダージリン [アイス | ホット]
Green Tea [Hot or Ice] — 煎茶 [アイス | ホット]
Hojicha [Hot or Ice] — ほうじ茶 [アイス | ホット]

Muni
Riverside Café

写真はイメージです。メニューは仕入れ等の都合により変更になる場合があります。
Images are for illustrative purposes only.
Menu items may change depending on market availability.

RIVERSIDE LUNCH COURSE

8,470
サービス料・消費税込
Inclusive of service charge and consumption tax

AMUSE

Amuse-Bouche　アミューズ・ブーシュ

APPETIZER

Chef's Selection of Seasonal Appetizers　季節の前菜アソート

SOUP

Seasonal Vegetable Potage　旬菜のポタージュ

FISH DISH

Today's Fish Dish　本日の魚料理

MAIN DISH

A Choice of Main Dish
メインディッシュをお選びください

Sakaeya Aged Wagyu Beef Sirloin Steak
with Red Wine and Soy-Koji Sauce
+1,650
サカエヤ熟成和牛サーロインステーキ
赤ワインと醤油麹のソース
+1,650

Sakaeya-Selected Pork Shoulder
Shio Koji Marinated
Seasonal Fruit & Balsamic Sauce
サカエヤ厳選 豚肩ロースの塩麹マリネ
季節のフルーツとバルサミコのソース

Roasted *Houki*-dori,
Premium Japanese Chicken
Braised Vegetables with Spicy Sauce
ほうき鶏のロースト
煮込み野菜のピリ辛ソース

BREAD SELECTION

Hotel-made Rice Flour Bread & Rustique　自家製米粉パン＆リュスティック

DESSERT

A Choice of Dessert
デザートをお選びください

Chestnut & Fig Mille-Feuille Mont Blanc　栗と無花果のミルフィーユモンブラン
Kyoto Uji Matcha Affogato　京都宇治抹茶のアフォガード
Black Soybean Tiramisu　黒豆のティラミス
Assortment of Ice Cream and Sorbet　アイスクリームとソルベのアソート

AFTER-MEAL BEVERAGES

A Choice of Beverage
ドリンクをお選びください

Coffee　コーヒー
Tea　紅茶
Green Tea　緑茶

Riverside Café

価格にはサービス料・消費税が含まれます。メニュー内容は変更になる場合があります
Prices are inclusive of service charge and consumption tax. Menu items may change depending on market availability