



# LUNCH MENU

## WINTER 2025

KI HARU Brasserie



### DESSERT

Ice Cream (Strawberry, Vanilla, Caramel) アイスクリーム (イチゴ・バニラ・キャラメル) .....	800
Cheese Cake, Basque Style バスク風チーズケーキ .....	900
Apple Tatin りんごのタタン .....	900

+ 300 Add a drink with dessert.  
Choose one from SOFT DRINK and CAFÉ  
デザートにドリンクを追加できます  
[SOFT DRINK and CAFÉ から1つお選びください]

\*Standard price from the 2nd drink  
2杯目からは通常料金でご用意します

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax. The menu may change without prior notice. Photos are for illustrative purposes only. We refuse to serve alcoholic items to guests who are planning to drive or to minors under the age of 20.  
料金はサービス料と消費税を含む日本円です。仕入れ等の都合により変更になる場合があります。写真はイメージです。車両の運転を予定されているお客様および20歳未満のお客様への酒類の提供はできません。

ORIX  
HOTELS & RESORTS

## Sustainable Seafood



魚と海の未来を守るために。  
私たちはサステナブル・シーフードを導入しています。

Protecting the future of seafood and the sea.  
We are introducing Sustainable Seafood.



「サステナブル・シーフード」は、水産資源や環境に配慮した漁業や養殖業により生産・流通される、国際認証(MSC/ASC)を取得した水産物です。サステナブル・シーフードを使用したメニューには、MSC「海のエコラベル」や「ASCラベル」を品名カードに表示しております。

これらマークのついた水産物は、MSC(海洋管理協議会)認証を取得した漁業で獲られたもの、あるいはASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した養殖場で育てられたものです。www.msc.org/jp www.asc-aqua.org



Photo is for illustrative purpose only.  
写真はイメージです。

## SUSTAINABLE SEAFOOD COURSE

5,300  
税・サービス料込  
Inclusive of service charge  
and consumption tax.

A variety of sustainable seafood and vegetables  
サステナブルシーフードと野菜のヴァリエ



Carrot Soup  
人参のスープ

Bread  
パン

ASC Seafood Plate  
ASCシーフードプレート 

MSC Seafood Plate  
MSCシーフードプレート 

Apple Tatin  
りんごのタタン

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶



Photo is for illustrative purpose only.  
写真はイメージです。

## PREMIUM LUNCH COURSE

4,300  
税・サービス料込  
Inclusive of service charge  
and consumption tax.

A variety of sustainable seafood and vegetables  
サステナブルシーフードと野菜のヴァリエ



Carrot Soup  
人参のスープ

Bread  
パン

Seafood Plate  
シーフードプレート 

Hokkaido beef fillet and green onion composition  
北海道産牛フィレと葱のコンポジション

+600 Steak Frites with Hokkaido Beef  
ステーキフリット〈北海道産牛〉

+1,000 Kuroge Wagyu Beef Grilled with Sauce suggestion  
黒毛和牛のグリエ サジェッションソース

Apple Tatin  
りんごのタタン

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶



## CASUAL LUNCH COURSE

3,300  
税・サービス料込  
Inclusive of service charge  
and consumption tax.

Photo is for illustrative purpose only.  
写真はイメージです。

A variety of sustainable seafood and vegetables  
サステナブルシーフードと野菜のヴァリエ



Carrot Soup  
人参のスープ

Bread  
パン

A Choice of MAIN :  
選べるメイン  
〔MAINからお好きな1品〕

- +600 Steak Frites with Hokkaido Beef  
ステーキフリット〈北海道産牛〉
- +1,000 Kuroge Wagyu Beef Grilled with Sauce suggestion  
黒毛和牛のグリエ サジェッションソース

Apple Tatin  
りんごのタタン

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶



## PASTA SET

2,000  
税・サービス料込  
Inclusive of service charge  
and consumption tax.

Photo is for illustrative purpose only.  
写真はイメージです。

Green Salad  
グリーンサラダ

Carrot Soup  
人参のスープ

A Choice of PASTA  
選べるパスタ  
〔PASTAメニューからお好きな1品〕

+300 Bread  
パン

+600 Apple Tatin  
りんごのタタン

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax. The menu may change without prior notice. Photos are for illustrative purposes only. We refuse to serve alcoholic items to guests who are planning to drive or to minors under the age of 20. 料金はサービス料と消費税を含む日本円です。仕入れ等の都合により変更になる場合があります。写真はイメージです。車両の運転を予定されているお客様および20歳未満のお客様への酒類の提供はできません。

## PASTA

Clam and Kujo leek pasta あさりと九条ねぎの Pasta 	1,800
Bisque-style pasta with shrimp and ricotta cheese 海老とリコッタチーズのビスク風 Pasta  	1,800
Spaghetti Carbonara with Truffle トリュフ カルボナーラ	1,900

## MAIN

Pan-fried Coho Salmon with Burnt Butter Sauce 銀鮭のポワレ 焦がしバターのソース 	2,200
Steamed red sea bream and turnip with yuzu flavor 真鯛とかぶのヴァプール 柚子風味 	2,300
Kyoto Pork Pot-au-feu 京都ポークのポトフ仕立て	2,300
Hokkaido beef fillet and green onion composition 北海道産牛フィレと葱のコンポジション	2,500
Steak Frites with Hokkaido Beef ステーキフリット〈北海道産牛使用〉	3,300
Kuroge Wagyu Beef Grilled with Sauce suggestion 黒毛和牛のグリエ サジェッションソース	3,900

## À LA CARTE

Colorful Vegetable Salad 彩り野菜の気まぐれサラダ	900
Chopped Salad with Seasonal Vegetables 彩り野菜のチョップドサラダ	1,000
Chopped Salad with Seasonal Vegetables   Choose Your Topping: Surf or Turf 彩り野菜のチョップドサラダ トッピングをお選びください: サーフ(シーフード) or ターフ(ミート)	1,300
Carrot Soup 人参のスープ	400
A Slice of Bread パン	400
French fries フライドポテト	600
3 Kinds of Assorted Appetizers 前菜3種盛り合わせ (ハモンセラーノ・アトランティックサーモン・エビマリネ) 	1,200
5 Kinds of Assorted Appetizers 前菜5種盛り合わせ (ハモンセラーノ・ジャンボンブラン・アトランティックサーモン・エビマリネ・チーズ) 	1,800

## ADDITIONAL DRINK ITEMS TO COURSE

A Drink with Lunch Course. Choose one from SOFT DRINK and CAFÉ ランチコースにソフトドリンクまたはカフェドリンクを追加できます	300
*Standard price from the 2nd drink 2杯目からは通常料金でご用意します	
A Drink with Lunch Course. Choose one from WINE and BEER ランチコースにワインまたはビールを追加できます	500
*Standard price from the 2nd drink 2杯目からは通常料金でご用意します	

## WINE BY THE GLASS

Sparkling Wine by the glass	スパークリングワイン	1,000
White Wine by the glass	白ワイン	900
Red Wine by the glass	赤ワイン	900

## BEER

Suntory The Premium Malt's Draft	サントリー ザ プレミアムモルト	900
Suntory ALL-FREE non-alcoholic beer	サントリー オールフリー 〈ノンアルコール〉	800

## COCKTAIL

		各 800 each
Whisky and Soda	ハイボール	
Gin [Tonic Water   Soda]	ジン [トニックウォーター   ソード]	
Vodka [Tonic Water   Soda]	ウォッカ [トニックウォーター   ソード]	
Cassis [Soda   Orange Juice   Grapefruit Juice]	カシス [ソード   オレンジジュース   グレープフルーツジュース]	
Campari [Soda   Orange Juice   Grapefruit Juice]	カンパリ [ソード   オレンジジュース   グレープフルーツジュース]	
Moscow Mule	モスコミュール	
Screw Driver	スクリュードライバー	
Cuba Libre	キューバリブレ	
Kir Royale	キールロワイヤル	
Kir	キール	
Mimosa	ミモザ	
Spritzer	スプリッツァー	

## STILL MINERAL WATER

Fushimizu	伏水	1,000
-----------	----	-------

## SPARKLING MINERAL WATER

Sparkling Natural Mineral Water From Yamazaki	山崎の水〈発泡〉	1,000
--	----------	-------

## SOFT DRINK

		各 600 each
Orange Juice	オレンジジュース	
Apple Juice	アップルジュース	
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	
Ginger Ale	ジンジャーエール	
Pepsi	ペプシコーラ	

## CAFÉ

Tea [ICE or HOT]	紅茶 [ICE or HOT]	700
Coffee [ICE or HOT]	コーヒー [ICE or HOT]	700
Espresso [HOT]	エスプレッソ [HOT]	700
Cappuccino [HOT]	カプチーノ [HOT]	800
Cafe Latte [ICE or HOT]	カフェラテ [ICE or HOT]	800
Caramel Latte [ICE or HOT]	キャラメルラテ [ICE or HOT]	850
Cafe Mocha [ICE or HOT]	カフェモカ [ICE or HOT]	850

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax. The menu may change without prior notice. Photos are for illustrative purposes only. We refuse to serve alcoholic items to guests who are planning to drive or to minors under the age of 20.

料金はサービス料と消費税を含む日本円です。仕入れ等の都合により変更になる場合があります。写真はイメージです。車両の運転を予定されているお客様および20歳未満のお客様への酒類の提供はできません。