



LUNCH MENU

SPRING 2026

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
Crème d'Anjou クレームダンジュ	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

PASTA

Tuna and Seasonal Herbs, Tomato Genovese ツナと季節のハーブ トマトジェノベーゼ 	2,000
Fresh Scialatielli with Clams and Rapeseed Blossoms アサリと菜の花の生パスタ〜シャラティエッリ 	2,000
Spaghetti Carbonara with Truffle トリュフ カルボナーラ	2,100
Lobster and Arugula in Tomato Cream Sauce オマール海老とルッコラのトマトクリーム 	2,800

MAIN

Steamed Coho Salmon with Sabayon and Mushroom Jus 銀鮭のヴァプール サバイオンとマッシュルームのジュ 	2,100
Pan-Seared Sea Bream with Aosa Seaweed Butter Sauce 真鯛のポワレ あおさ海苔のバターソース 	2,300
Two Preparations of Kyotanba Highland Pork with Mustard Sauce 京丹波高原豚の2種調理 マスタードソース	2,300
Grilled Hokkaido Beef Tenderloin with Herb Compound Butter 北海道産牛フィレのグリエ ハーブのブールコンポーゼ	2,500
Lobster and Scallop Mousse Terrine オマール海老とホタテのムーステリーヌ 	3,000
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	4,200
Grilled Kobe beef with condiments 神戸ビーフのグリエとコンディメンツ	6,800

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 Fresh 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
Manhattan Clam Chowder マンハッタン・クラムチャウダー 	500
A Slice of Bread パン	500
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) 	1,300
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 プレミアムモルツ	900
Suntory ALL-FREE <non-alcohol>	サントリー オールフリー 〈ノンアルコール〉	800

COCKTAIL

Whisky and Soda	ハイボール	各 800 each
Gin [Tonic Water Soda]	ジン [トニックウォーター ソーダ]	
Vodka [Tonic Water Soda]	ウォッカ [トニックウォーター ソーダ]	
Cassis [Soda Orange Juice Grapefruit Juice]	カシス [ソーダ オレンジジュース グレープフルーツジュース]	

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

Orange Juice	オレンジジュース	600
Apple Juice	アップルジュース	600
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	600
Ginger Ale	ジンジャーエール	700
Pepsi	ペプシコーラ	700

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。




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

SUSTAINABLE SEAFOOD COURSE


5,800 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



Manhattan Clam Chowder
マンハッタン・クラムチャウダー 

Bread
パン

ASC Seafood Plate
ASCシーフードプレート 
~Steamed Coho Salmon with Sabayon and Mushroom Jus
~銀鮭のヴァブール サバイヨンとマッシュルームのジュ

MSC Seafood Plate
MSCシーフードプレート 
~Lobster and Scallop Mousse Terrine
~オマール海老とホタテのムーステリーヌ

Crème d'Anjou
クレームダンジュ

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

4,800 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



Manhattan Clam Chowder
マンハッタン・クラムチャウダー 

Bread
パン

ASC Seafood Plate
ASCシーフードプレート 
~Steamed Coho Salmon with Sabayon and Mushroom Jus
~銀鮭のヴァブール サバイヨンとマッシュルームのジュ

Grilled Hokkaido Beef Tenderloin with Herb Compound Butter
北海道産牛フィレのグリエ ハーブのブールコンポーゼ
+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

Crème d'Anjou
クレームダンジュ

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。




CASUAL LUNCH COURSE

3,800 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




Manhattan Clam Chowder
マンハッタン・クラムチャウダー 

Bread
パン

A Choice of MAIN:
選べるメイン〔下記からお好きな1品〕

- Steamed Coho Salmon with Sabayon and Mushroom Jus
銀鮭のヴァブール サバイオンとマッシュルームのジュ 
- Two Preparations of Kyotanba Highland Pork with Mustard Sauce
京丹波高原豚の2種調理 マスタードソース
- + 600 Steak Frites with Hokkaido Beef
ステーキフリット〈北海道産牛〉

- Pan-Seared Sea Bream with Aosa Seaweed Butter Sauce
真鯛のポワレ あおさ海苔のバターソース 
- Grilled Hokkaido Beef Tenderloin with Herb Compound Butter
北海道産牛フィレのグリエ ハーブのブールコンポーゼ
- + 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

Crème d'Anjou
クレームダンジュ

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。

PASTA SET

2,800 税・サービス料込
Inclusive of service charge and consumption tax.

Green Salad
グリーンサラダ

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

- + 800 Lobster and Arugula in Tomato Cream Sauce
オマール海老とルッコラのトマトクリーム 

Crème d'Anjou
クレームダンジュ

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

- + 300 Soup
スープ

- + 300 Bread
パン

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。