



LUNCH MENU

SUMMER 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
Pineapple Composition パイナップルのコンポジション	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

PASTA

Peperoncino with Kyoto-produced Chicken Thigh and Green Chili Peppers 京都産鶏もも肉と青唐辛子のペペロンチーノ	2,100
Spaghetti Carbonara with Truffle トリュフ カルボナーラ	2,200
Sustainable Seafood Soup Pasta サステナブル・シーフードのスープパスタ	2,300
Lobster and Ratatouille Tomato Cream Pasta オマール海老とラタトゥイユのトマトクリームパスタ	3,100

MAIN

Grilled yellowtail with Citrus Vinaigrette 鰯のグリエ 柑橘のヴィネグレット	2,100
Sea Bream Wrapped in Yuba (Tofu Skin) with Americaine Essence Sauce 真鯛のゆば包み アメリケーヌのエッセンスソース	2,200
Two Preparations of Kyotanba Highland Pork Foylot Style 京丹波高原豚の2種調理 フォワイヨ仕立て	2,300
Hokkaido Beef Fillet with Green Pepper Sauce 北海道産牛フィレ肉のグリーンペッパーソース	2,500
Steamed Lobster with Colorful Vegetables オマール海老のヴァプールと彩り野菜	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
A Slice of Bread パン	500
Cold Corn Soup with Snow Crab とうもろこしの冷製スープ ズワイガニ添え	600
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



Cold Corn Soup with Snow Crab

とうもろこしの冷製スープ ズワイガニ添え



Bread

パン

ASC Seafood Plate

ASCシーフードプレート



~Grilled Yellowtail with Citrus Vinaigrette

~鰯のグリエ 柑橘のヴィネグレット

MSC Seafood Plate

MSCシーフードプレート



~Steamed Lobster with Colorful Vegetables

~オマール海老のヴァブールと彩り野菜

Pineapple Composition

パイナップルのコンポジション

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

4,800 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



Cold Corn Soup with Snow Crab

とうもろこしの冷製スープ ズワイガニ添え



Bread

パン

ASC Seafood Plate

ASCシーフードプレート



~Grilled Yellowtail with Citrus Vinaigrette

~鰯のグリエ 柑橘のヴィネグレット

Hokkaido Beef Fillet with Green Pepper Sauce

北海道産牛フィレ肉のグリーンペッパーソース

+ 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

Pineapple Composition

パイナップルのコンポジション

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶



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



Cold Corn Soup with Snow Crab
とうもろこしの冷製スープ ズワイガニ添え



Bread
パン

A Choice of MAIN:
選べるメイン〔下記からお好きな1品〕

- Grilled Yellowtail with Citrus Vinaigrette
鰯のグリエ 柑橘のヴィネグレット
- Two Preparations of Kyotanba Highland Pork Foylot Style
京丹波高原豚の2種調理 フォワイヨ仕立て



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

- Sea Bream Wrapped in Yuba (Tofu Skin) with Americaine Essence Sauce
真鯛のゆば包み アメリケーヌのエッセンスソース



- Hokkaido Beef Fillet with Green Pepper Sauce
北海道産牛フィレ肉のグリーンペッパーソース

+ 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

Pineapple Composition
パイナップルのコンポジション

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶



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 Ratatouille Tomato Cream Pasta
オマール海老とラタトゥイユのトマトクリームパスタ



Pineapple Composition
パイナップルのコンポジション

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。