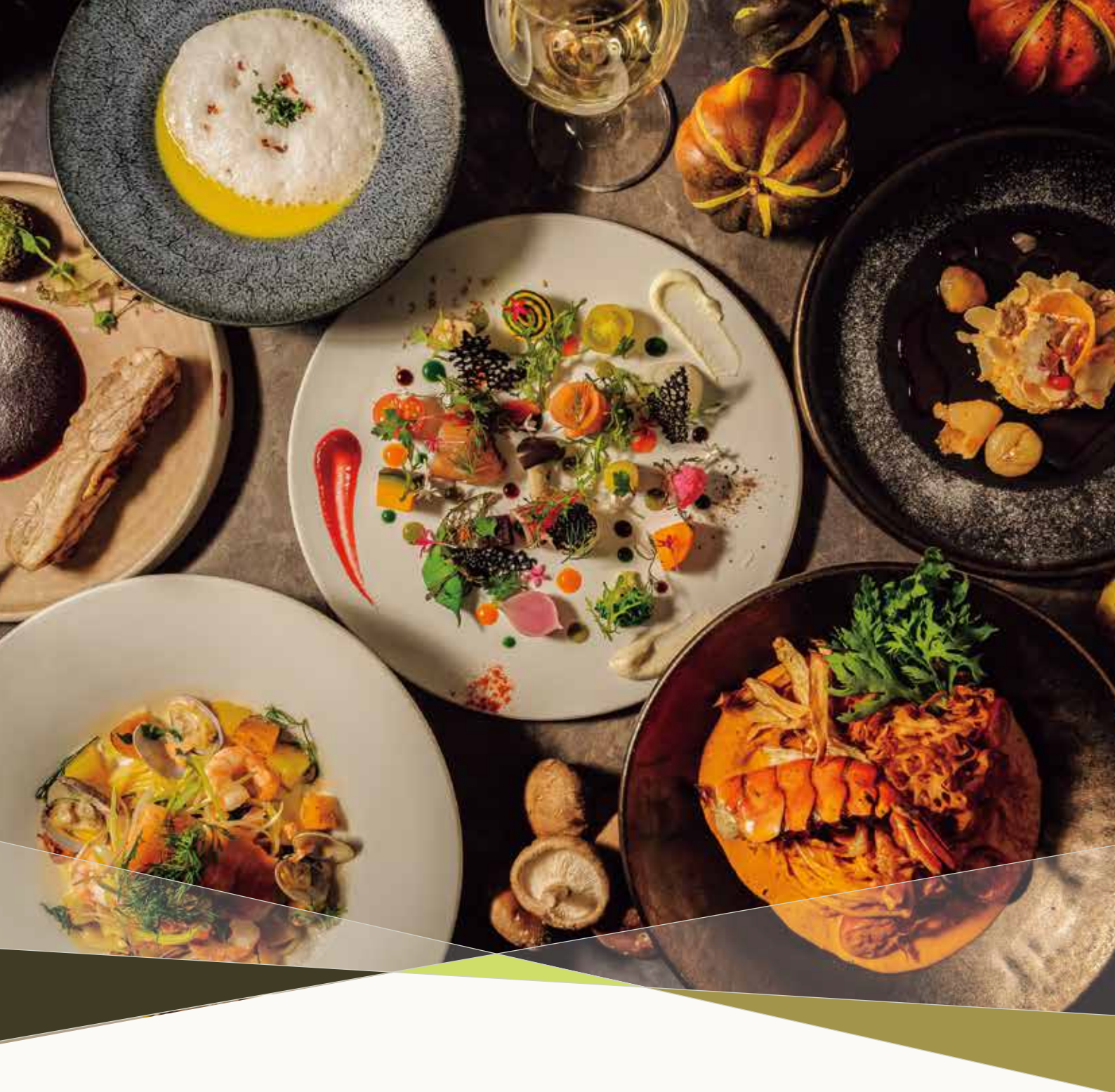




# LUNCH MENU

## AUTUMN 2026

KIHARU Brasserie



### DESSERT

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| Nougat Glacé<br>ヌガーグラッセ                                             | 900 |
| Gâteau au Chocolat<br>ガトーショコラ                                       | 900 |
| Banana Cake<br>バナナケーキ                                               | 900 |
| Ice Cream (Strawberry, Vanilla, Caramel)<br>アイスクリーム (イチゴ・バニラ・キャラメル) | 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 (ASC / MSC) の水産物です。サステナブル・シーフードを使用したメニューには、「ASCラベル」やMSC「海のエコラベル」を品名カードに表示しております。

これらラベルのついたメニューは、ASC認証の養殖水産物とMSC認証の天然水産物が含まれています。  
[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org) / [www.msc.org](http://www.msc.org)

P A S T A

|                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spaghetti Carbonara with Truffle<br>トリュフ カルボナーラ                                                                                        | 2,200 |
| Fresh Pasta with Mushrooms and Salsiccia<br>きのことサルシッチャの生パスタ                                                                            | 2,200 |
| Salmon Cream Pasta with Sweet Potatoes and Pumpkin<br>さつま芋と南瓜のサーモンクリームパスタ <b>asc</b>                                                   | 2,300 |
| Lobster and Tomato Cream Pasta<br>オマール海老のトマトクリームのパスタ  | 3,100 |

M A I N

|                                                                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pan-Seared Coho Salmon with Horseradish Sauce<br>銀鮭のポワレ レフォールソース <b>asc</b>                                                                     | 2,100 |
| Sea Bream and Clam Cotriade<br>真鯛とあさりのコトリアード仕立て <b>asc</b>                                                                                      | 2,300 |
| Kyoto Chicken and Kyo-Tamba Pork Sausages<br>京都産鶏もも肉と京丹波高原豚のソシス                                                                                 | 2,300 |
| Hokkaido Beef Tenderloin with Bordelaise Sauce<br>北海道産牛フィレのソースボルドレーズ                                                                            | 2,500 |
| Steak Frites with Hokkaido Beef<br>ステーキフリット〈北海道産牛使用〉                                                                                            | 3,300 |
| Steamed Lobster with Colorful Vegetables<br>オマール海老のヴァプールと彩り野菜  | 3,500 |
| Rossini Style Beef Fillet from Hokkaido<br>北海道産牛フィレのロッシーニ                                                                                       | 3,800 |
| Kuroge Wagyu Beef Grilled with Sauce Suggestion<br>黒毛和牛のグリエ サジェッションソース                                                                          | 4,600 |
| Grilled Kobe Beef Sirloin<br>神戸ビーフサーロインのグリエ                                                                                                     | 6,800 |

À LA CARTE

|                                                                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Colorful Vegetable Salad<br>彩り野菜の気まぐれサラダ                                                                                                   | 900   |
| Chopped Salad with Seasonal Vegetables<br>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<br>彩り野菜のチョップドサラダ<br>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 |
| Bread<br>パン                                                                                                                                | 500   |
| Pumpkin Potage<br>かぼちゃのポタージュ                                                                                                               | 600   |
| French Fries<br>フライドポテト                                                                                                                    | 600   |
| 3 types of Appetizers<br>前菜3種 (ハモンセラーノ・アトランティックサーモン・エビマリネ) <b>asc</b>                                                                      | 1,300 |
| 5 types of Appetizers<br>前菜5種<br>(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) <b>asc</b>                                                      | 1,800 |

ADDITIONAL  
DRINK ITEMS  
TO COURSE

|                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| A Drink with Lunch Course. Choose one from SOFT DRINK and CAFÉ<br>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<br>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                                              |     |

W I N E B Y T H E G L A S S

|                             |            |       |
|-----------------------------|------------|-------|
| 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   |

B E E R

|                                  |                        |     |
|----------------------------------|------------------------|-----|
| 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 |

C O C K T A I L

|                                                 |                                    |            |
|-------------------------------------------------|------------------------------------|------------|
| 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〕 |            |

S T I L L M I N E R A L W A T E R

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

S P A R K L I N G M I N E R A L W A T E R

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

S O F T D R I N K

|                  |              |     |
|------------------|--------------|-----|
| 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 |

C A F É

|                            |                      |     |
|----------------------------|----------------------|-----|
| 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 

Pumpkin Potage  
かぼちゃのポタージュ

Bread  
パン

ASC Seafood Plate  
ASC シーフードプレート   
~Pan-Seared Coho Salmon with Horseradish Sauce  
~銀鮭のポワレ レフォルソース

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プールと彩り野菜

Nougat Glacé  
ヌガーグラッセ

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 

Pumpkin Potage  
かぼちゃのポタージュ

Bread  
パン

ASC Seafood Plate  
ASC シーフードプレート   
~Pan-Seared Coho Salmon with Horseradish Sauce  
~銀鮭のポワレ レフォルソース

Hokkaido Beef Tenderloin with Bordelaise Sauce  
北海道産牛フィレのソースボルドレーズ

+ 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

+ 800 Rossini Style Beef Fillet from Hokkaido  
北海道産牛フィレのロッシーニ

+ 5,000 Grilled Kobe Beef Sirloin  
神戸ビーフサーロインのグリエ

Nougat Glacé  
ヌガーグラッセ

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 

Pumpkin Potage

かぼちゃのポタージュ

Bread

パン

A Choice of MAIN:

選べるメイン〔下記からお好きな1品〕

• Pan-Seared Coho Salmon with Horseradish Sauce  
銀鮭のポワレ レフォールソース 

• Sea Bream and Clam Cotriade  
真鯛とあさりのコトリアード仕立て 

• Kyoto Chicken and Kyo-Tamba Pork Sausages  
京都産鶏もも肉と京丹波高原豚のソシス

• Hokkaido Beef Tenderloin with Bordelaise Sauce  
北海道産牛フィレのソースボルドレーズ

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

+ 800 Rossini Style Beef Fillet from Hokkaido  
北海道産牛フィレのロッシーニ

+ 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

+ 5,000 Grilled Kobe Beef Sirloin  
神戸ビーフサーロインのグリエ

Nougat Glacé

ヌガーグラッセ

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 Tomato Cream Pasta  
オマール海老のトマトクリームパスタ 

Nougat Glacé

ヌガーグラッセ

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。