

Room service

鉄板料理



17:30 - 19:30 L.O
火曜日臨時休業



本館地下1階
鉄板料理 花六

京都牛 × 日本酒

京都牛をメインに、
全国各地からの厳選食材を鉄板料理で
ご提供いたします。

京丹後地方や伏見の小規模生産蔵の
日本酒と共にお楽しみください。

FOOD

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1. 京都牛のローストビーフ重 | 2,100 |
| 2. 京都牛サーロイン100gのステーキ重 | 通常 4,800 →
3,800 |
| 3. 京都牛A5ヒレ100gのステーキ重 | 通常 8,800 →
5,800 |
| 4. 季節の先付 3種 | 1,200 |
| 5. 花六特製冷麺 (6/10から販売開始) | 1,800 |

DRINK

- | | |
|----------------------------|-------|
| 20. 瓶ビール | 800 |
| 21. ロゼワイン | 1,300 |
| 22. 白ワイン | 1,400 |
| 23. 赤ワイン | 1,400 |
| 24. おすすめの京都の地酒 (日本酒 150cc) | 800 |
| 25. はんなり京梅酒 (ロック/ソーダ) | 800 |
| 26. 黒ウーロン茶 | 850 |
| 27. ジンジャーエール | 700 |

※オーダーにより、出来上がり次第お持ちさせていただく場合がございます。

表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。
This price includes tax and service charge.

政府・自治体からの要請によりご提供時間が変更になる場合がございます。
At the request of government, opening hours will change.

Room service

THE
KITCHEN
KANRA 17:30-19:30 L.O
土・日・祝のみ営業



本館地下2階

THE KITCHEN KANRA

京野菜 × 薪窯

薪窯で素材のおいしさを引き出した
薪窯料理ダイニング。
独自配合した小麦粉で、
捏ねと発酵を3日間繰り返した生地を
600℃の高温で一気に焼き上げる
季節のピッツァが名物。

FOOD

30. パルマ産生ハム	2,000
31. グリーンサラダ	1,000
32. トスカーナ風フライドポテト	1,050
33. 農家直送野菜の窯焼き	2,100
34. マルゲリータ	1,700
35. マリナーラ	1,500
36. クアトロフォルマッジ (京都産モッツアレラと3種のチーズ)	2,700
37. 本日のピッツァ	2,100
38. 京丹波高原豚の窯焼き	2,200
39. 京都産黒毛和牛の窯焼き	2,800
40. 本日の魚料理	2,400

DRINK

BOTTLE WHITE WINE	
50. ドメス ペイリエール レゼルヴ シャルドネ Domaine Peirier Réserve, Chardonnay (France)	5,500
51. モモ ソーヴニヨン ブラン、セレスン エステイト Momo Sauvignon Blanc, Seresin Estate (New Zealand)	7,000
BOTTLE RED WINE	
52. ドメス ペイリエール レゼルヴ シラー Domaine Peirier Reserve, syrah (France)	5,500
53. モモ ピノノワール、セレスン エステイト Limited Momo Pinot Noir, Seresin Estate (New Zealand)	9,000
NON ALCHOL WINE	
54. インヴィノ ヴェリタス 赤 In Vino Veritas Red	3,000
55. インヴィノ ヴェリタス 白 In Vino Veritas Blanco	3,000

※オーダーにより、出来上がり次第お持ちさせていただく場合がございます。

表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。
This price includes tax and service charge.

政府・自治体からの要請によりご提供時間が変更になる場合がございます。
At the request of government, opening hours will change.