

Room service

鉄板料理 
HANA
ROKU

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
日本酒と共に楽しめください。

FOOD

DRINK

1. 京都牛のローストビーフ重	2,100	20. 瓶ビール	800
2. 京都牛サーロイン100gのステーキ重	通常 4,800 → 3,800	21. ロゼワイン	1,300
3. 京都牛A5ヒレ100gのステーキ重	通常 8,800 → 5,800	22. 白ワイン	1,400
4. 季節の先付 3種	1,200	23. 赤ワイン	1,400
5. 花六特製冷麺 (6/10から販売開始)	1,800	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

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°Cの高温で一気に焼き上げる
季節のピツツアが名物。

FOOD

DRINK

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. 本日のピツツア	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

BOTTLE WHITE WINE

50. ドメースペイリエール 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、セレスインエステイト Momo Sauvignon Blanc, Seresin Estate (New Zealand)	7,000

BOTTLE RED WINE

52. ドメースペイリエール レゼルブ シラー Domaine Peirier Reserve, syrah (France)	5,500
53. モモ ピノノワール、セレスインエステイト 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

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.