

Room service

THE KITCHEN
KANRA 17:30-20:30 L.O
土・日・祝のみ営業

※時短営業要請に伴い期間中は、
営業時間が17:30-19:30L.Oへ変更となっております。



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

APPETIZER

- 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

PIZZA

- 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
(京都産モッツァレラと3種のチーズ) 2,700

- 37. 本日のピッツァ 2,100

MAIN

- 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. ドメース ペイリエール レゼルヴ シャルドネ 5,500
Domaine Peirier Réserve, Chardonnay
(France)
- 51. モモ ソーヴニヨンブラン、セレスイン エステイト 7,000
Momo Sauvignon Blanc, Seresin Estate
(New Zealand)

BOTTLE RED WINE

- 52. ドメース ペイリエール レゼルヴ シラー 5,500
Domaine Peirier Réserve, syrah
(France)
- 53. モモ ピノノワール、セレスイン エステイト 9,000
Limited Momo Pinot Noir, Seresin Estate
(New Zealand)

NON ALCHOLIC WINE

- 54. インヴィノ ヴェリタス 赤 3,000
In Vino Veritas Red
- 55. インヴィノ ヴェリタス 白 3,000
In Vino Veritas Blanco

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.

※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。