

Touzan 東山

東山

前菜

- ・ほたて貝 山菜 加減酢ジュレ
- ・飯蛸早煮 菜種 辛子味噌
- ・鯛の子煮 翡翠蚕豆 白掛け
- ・和風ビシソワーズ 生雲丹 花穂紫蘇

煮物椀

油目葛打ち 瑞穂豆腐
うるい 人参 木の芽 梅肉

造り

天然鯛 初鰹 活け蛸 細魚
あしらい物 山葵

焼き物

桜鱒木の芽焼き
または
黒毛和牛「京の牛」フィレ
焼き野菜 ちり酢 山葵
(追加料金 2,000 円)

鉢物

よもぎ 饅頭おかき揚げ

御飯

「夢ごこち」で筍御飯
香の物 赤出汁

水物

いちご 桜香ゼリー
いちごグラニテ

Touzan

Appetizer

Scallop, wild vegetables, vinegar jelly
Simmered octopus, rapeseed, mustard miso sauce
Simmered sea bream roe, broad beans, mashed tofu sauce
Japanese vichyssoise, fresh sea urchin, edible flower

Soup

Greenling coated with arrowroot, egg tofu
Hosta montana, carrot, kinome, plum

Sashimi

Sea bream, bonito, octopus, halfbeak
Vegetables, wasabi

Main

Grilled trout, kinome
or
Grilled Kyoto wagyu beef tenderloin
Grilled vegetables, citrus soy vinegar, wasabi
(extra 2,000 yen)

Bowl

Fried mugwort dumpling with crispy rice

Rice

Hot pot Kyoto rice with bamboo shoot
Pickles, miso soup

Dessert

Strawberry, sakura jelly
Strawberry granite

¥ 9,000

Enjoy with a glass of Japanese sake and wine.

日本酒 (グラス) と白ワイン (グラス) と共にお食事をお楽しみください

Chateau Mercian Yamanashi Koshu 2018 (Yamanashi) シャートー・メルジャン 山梨甲州 2018 (山梨県)
Soku (kyoto) 蒼空 (京都府)

¥1,500

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.

Menu items may change subject to availability and supply conditions.

Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

東山 Touzan +81 75 541 3201 touzan.kyoto@hyatt.com
ハイアット リージェンシー 京都 Hyatt Regency Kyoto

HYATT REGENCY KYOTO

Touzan 東山

清水

先付け

汲み上げ湯葉 生雲丹 美味出汁ジュレ 山葵

造り

盛り合わせ 3 種
あしらひ物 山葵

焼き物

桜鱒木の芽焼き
または
黒毛和牛「京の牛」フィレ
焼き野菜 ちり酢 山葵
(追加料金 2,000 円)

天婦羅

海老 3 本 野菜 4 種
レモン 塩

寿司

盛り合わせ 4 貫
または
「中トロ鮪 車海老 生雲丹 煮穴子」
(追加料金 1,500 円)

赤出汁

水物

いちご 桜香ゼリー
いちごグラニテ

Kiyomizu

Appetizer

Kumiage yuba, fresh sea urchin, dashi jelly, wasabi

Sashimi

Assorted 3 kinds
Vegetables, wasabi

Grilled dish

Grilled trout, kinome
or
Grilled Kyoto wagyu beef tenderloin
Grilled vegetables, citrus soy vinegar, wasabi
(extra 2,000 yen)

Tempura

Shrimps, vegetables
Lemon, salt

Sushi

Assorted sushi 4 kinds
or
Medium fatty tuna, Kuruma prawn, sea urchin, pike conger eel
(extra 1,500 yen)

Served with miso soup

Dessert

Strawberry, sakura jelly
Strawberry granite

¥ 6,500

Enjoy with a glass of Japanese sake and wine.

日本酒 (グラス) と白ワイン (グラス) と共にお食事をお楽しみください

Chateau Mercian Yamanashi Koshu 2018 (Yamanashi) シャートー・メルジャン 山梨甲州 2018 (山梨県)
Soku (kyoto) 蒼空 (京都府)

¥1,500

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる事がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.

Menu items may change subject to availability and supply conditions.

Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

東山 Touzan +81 75 541 3201 touzan.kyoto@hyatt.com
ハイアット リージェンシー 京都 Hyatt Regency Kyoto

HYATT REGENCY KYOTO

Touzan

東山

季節料理

- 前菜 3 種盛り
- ㊦㊧ 焼き胡麻豆腐
- ㊧ 揚げ胡麻豆腐
- 出汁巻玉子

Seasonal Selection

- Appetizer (3 kinds) ¥1,200
- Grilled sesame tofu ¥900
- Fried sesame tofu ¥900
- Japanese "dashimaki" omelette ¥800

肉料理

- 黒毛和牛 京の牛フィレ炭焼き 100g
- 国産牛サーロイン炭焼き 100g
- ㊦ 京都亀岡から七谷地鶏塩焼き 200g

Meat Selection

- Charcoal grilled Kyoto Wagyu beef tenderloin (100g) ¥6,000
- Charcoal grilled Japanese beef sirloin (100g) ¥5,000
- Grilled Kyoto free range chicken with salt (200g) ¥2,800

魚料理

- 造り盛り合わせ 5 種
- 鱭 幽庵焼き
- 銀鱈 西京焼き
- 天婦羅盛り合わせ
海老 2 本、野菜 5 種
- ブラックタイガー天婦羅 3 本

Seafood Selection

- Assorted sashimi (5 kinds) ¥3,800
- Grilled soy marinated Spanish mackerel ¥1,800
- Grilled Saikyo miso marinated sablefish ¥3,000
- Assorted tempura
Two prawns, five vegetables ¥1,700
- Black tiger tempura (3 pcs.) ¥1,000

野菜料理

- ㊧ 野菜天婦羅 5 種
- ㊧ 野菜サラダ
- ㊧ 野菜炭焼き 5 種

Vegetable Selection

- Assorted vegetable tempura (5 kinds) ¥1,000
- Vegetable salad ¥1,000
- Charcoal grilled vegetables (5 kinds) ¥1,000

御飯・麺物

- ㊧ 御飯セット (香の物、汁)
- 冷製蕎麦
- 冷製うどん
- ㊦ 地鶏鍋焼き饅頭
七谷地鶏・玉子・海老・野菜天婦羅
- 味噌汁

Rice & Noodle Selection

- Rice set (steamed rice, pickles, miso soup) ¥1,200
- Chilled soba noodles ¥1,300
- Chilled udon noodles ¥1,300
- Hot pot style udon noodles ¥2,800
- Kyoto free range chicken, egg, prawn, vegetable tempura
- Miso soup ¥600

デザート

- 抹茶アイスクリーム
- ㊧ フルーツ盛り合わせ
- ㊧ わらびもち

Dessert

- Matcha ice cream ¥750
- Assorted fruits ¥1,500
- Warabi-mochi (bracken starch dumpling) ¥700

上記の料金に消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。
Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

東山 Touzan +81 75 541 3201 touzan.kyoto@hyatt.com
ハイアット リージェンシー 京都 Hyatt Regency Kyoto

HYATT REGENCY KYOTO