



HOTEL GRANVIA
KYOTO



ハラル弁当 ¥4,200
Halal Bento Box JPY4,200



先付 季節の豆腐

Starter

Sesame Tofu with Garnish

箱盛り 松花堂にて

Bento Box : Traditional Dishes Served in a Box

海老の天婦羅

Shrimp Tempura

魚替り揚げ

Fried Fish of the Day

椎茸 青唐

Shiitake Mushroom and Sweet Chili Peppar

鱈一杯醤油焼

Soy-Marinated Spanish Mackerel Grilled to Perfection

鰻八幡巻

Burdock Wrapped in Eel

出し巻き玉子

Japanese Egg Omelet

海老芝煮

Simmered Shrimp

水菜のお浸し

Mizuna Leaf Soaked in Dashi Sauce

青菜胡麻和え

Steamed Greens Mixed with Sesame

捻り蒟蒻土佐煮

Soy-Simmered Konjak

穴子年輪

Sea Eel Roll

季節の野菜

Simmered Seasonal Vegetables

御食事 かやく御飯 ハラルミート(鶏)入り

Seasoned Rice with Halal Chicken

香の物

Pickles

具だくさん汁 一味

Clear Soup of the Day

*写真は全てイメージです。*3日前までのご予約をお願いいたします。

*仕入れの都合により内容や食材等が変更となる場合がございます。

*The photo is for illustrative purposes only. *Advanced reservation is required.

*Menu items may change based on availability.



HOTEL GRANVIA
KYOTO



ハラール会席 ¥8,300

Halal Kaiseki Course JPY8,300



先付 季節の豆腐 美味出汁
季節の野菜と貝類の和え物

椀物 季節の椀物

焼物 肉ダレにて
ハラールミート(牛)
木ノ子 青菜 人参
香りバター焼

揚物 車海老天婦羅
季節の野菜二種
天出し汁

蒸し物 たじん蒸しにて
季節の野菜
魚介類
辛子醤油かちり酢にて

御食事 かやく御飯 ハラルミート(鶏)入り
香の物
汁物

果物 あんみつ

Starter

Sesame *Tofu* with Garnish
Seasonal Vegetables and Shellfish Salad

Soup

Traditional Clear Soup of the Season

Grilled Dish

Halal Beef, Mushrooms and Vegetables Grilled to
Perfection with Seasoned Butter

Fried Dish

Prawn and Vegetable *Tempura* Served with
Light-Soy Dipping Sauce

Steamed Dish

Seasonal Vegetables and Seafood steamed together in
A Tajin pot, Served with Soy-Vinaigrette

Rice Dish

Seasoned Rice with Halal Chicken

Pickles

Traditional Soup with Vegetables

Dessert

Anmitsu; Sweet Red Beans, Agar Jelly and Fruit
Served in a Black Sugar Syrup

*写真は全てイメージです。*3日前までのご予約をお願いいたします。

*仕入れの都合により内容や食材等が変更となる場合がございます。

*The photo is for illustrative purposes only. *Advanced reservation is required.

*Menu items may change based on availability.