



Breakfast 朝食のご案内

THE HIRAMATSU 京都の朝は、洋朝食・和朝食、2種類の朝食から始まります。
地元京都産をはじめとした旬の食材をとり入れた朝食を、ぜひお召し上がりください。
Mornings at The Hiramatsu Kyoto start with a choice of Western-style or Japanese-style breakfast,
prepared with fresh, locally produced ingredients.

ご提供時間 Service hours

7:00~9:30(L.O.) ※30分ごとのご予約制

*Reservations required *Please note all reservation slots are on the hour or half hour (7:00, 7:30 etc).

ご予約 Reservation

前日19:00まで ※20時以降のキャンセルはご容赦ください

※素泊まりプランのご予約で朝食をご希望のお客様は、お席に限りがございますので、事前にホテルへご連絡ください

Please make your reservation by 7.00pm the previous day, and note that we cannot accept cancellations after 8:00pm
*If you have booked a room-only package but wish to take breakfast, please let us know in advance as seating capacity is limited.



洋朝食 ¥6,050
Western-style breakfast

<ある日のメニュー Typical Menu>

フレッシュトマトとバジリコの香るパン粥 水牛のモッツアレラ
Bread gruel with fresh tomato and basil, and buffalo mozzarella

季節野菜のサラダ
Salad of seasonal vegetables

キノコのリゾット 蟹のほぐし身を添えて
Mushroom risotto with shredded crab meat

オムレツ 自家製ソーセージ 温野菜
Omelette with home-made sausage and vegetables

季節のフルーツのフレッシュジュース
Fresh seasonal fruit juice

京都美山牛のヨーグルト
Miyama milk yoghurt

季節のフルーツ
Seasonal fruit

焼きたてヴィエノワズリーと自家製食パン
Freshly baked bread and Viennoiseries

ホイップバター
Whipped butter

コーヒー
Coffee



和朝食 ¥6,050
Japanese-style breakfast

<ある日のメニュー Typical Menu>

白ご飯 焼海苔
Steamed rice with grilled nori

味噌汁 油揚げ 若布 九条葱
Miso soup with fried tofu, wakame and Kujo-negi leek

自家製胡麻豆腐 山葵
Home-made sesame tofu with wasabi

季節の香の物一盛り
Seasonal Japanese pickles

出汁巻き玉子 染卸
Dashi-maki rolled omelette

白菜 鶏ささみ 厚揚げ豆腐
Chicken breast, Chinese leaf and deep-fried tofu stew

季節の魚
Grilled fish of the day

<湯豆腐追加 ¥2,420>
Add yu-dofu to your breakfast for ¥2,420
湯桶(絹ごし豆腐・湯葉・水菜・麩)

※ご宿泊プランの朝食には含まれておりません
*Not included in breakfast for room+breakfast packages

※コースは皆様一緒をお願いいたします ※写真はすべてイメージです

*Guests at the same table are kindly requested to choose the same breakfast. *Breakfasts may differ from photographs.