



ホテル自慢の美味しさをご家庭で

ホテル日航プリンス京都

テイクアウトメニュー

【販売期間】2023年11月30日(木)まで (一部商品を除く)

各料理長が趣向を凝らし、
真心を込めて創作した和・洋・中・鉄板焼の
お弁当、オードブルや惣菜盛り合わせをはじめ、
アラカルトメニューなどを多数ご用意いたしました。
ホテル自慢の美味しさを
ぜひご家庭でお愉しみください。

2023年9月
メニュー一部
リニューアル!

 ホテル日航プリンス京都



洗練された技術から生まれる 素材の持ち味を活かした上品な美食



「敬老の日」のお祝いに贈られる際は
『寿』のチョコレートをお付けいたします。
ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

【販売期間】2023年9月1日(金)～9月30日(土)まで

和栗クリーム・カスタードクリームを重ね、
渋皮栗・大納言かのこ豆をあしらった和栗ミルフィーユと、
シナモン風味・ラムレーズンを和えた角切りリンゴを加えて仕上げた、
2種類のスイートポテトをお楽しみください。

和栗ミルフィーユ&アップルスweetポテト

・和栗ミルフィーユ(3個)
・アップルスweetポテト【シナモン風味・ラムレーズン】(各2個)
1個あたり(幅約3cm×長さ約5cm×高さ約3cm)

¥2,000(税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



【販売期間】2023年9月1日(金)～11月30日(木)まで

芳醇なクリームチーズの香りと爽やかなサワークリームが
絶妙に絡み合う、しっとり濃厚な味わい。
ほんのり感じるレモンの風味も心地よいチーズケーキです。

①ニューヨークチーズケーキ(1本) ¥1,800(税込)

アレルギー特定原材料8品目 卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

素朴で深みのある味わいに焼き上げたオリジナルパウンドケーキ♪

②パウンドケーキ(1本) ¥1,500(税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



バターとアーモンドの
まろやかな風味で、
さっくりしつりの口当たり。
一口サイズで食べやすい、
3種類の味わいを楽しめます。
プチギフトにもどうぞ。

フィナンシェ

・プレーン・ほうじ茶
・オレンジキャラメル
(各6個入/合計18個入)

¥800(税込)

アレルギー特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分を含む原材料を
取り扱っております。



“京都らしさ”にこだわった
当ホテルのオリジナル
ブレンド紅茶。

オリジナル京都紅茶®
(20g) ¥1,300(税込)

原材料名:
茶(やぶきた種 70%、ごこう種 30%)
原産地:京都府産

【販売期間】通年 ※期間限定商品を除く

【受渡時間】11:30～21:00 【ご注文】お渡し日の前日15:00まで〈一部商品を除く〉

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。





フランスの伝統的なオマール海老のスープに
数種類のスパイスを効かせたオリジナルのブイヤベースです。
小海老・帆立貝・イカ・白身魚の魚介とお野菜をじっくり煮込みました。

ブイヤベース (200g) ￥1,500(税込)

アレルギー特定原材料8品目 えびを含む原材料を取り扱っております。



牛肉と野菜をたっぷりの赤ワインに漬け込んで
牛のフォン(出汁)で蒸し煮した、
フランス・ブルゴーニュ地方の代表的な郷土料理。

ブッフ・ブルギニョン (200g) ￥2,000(税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



やわらかな肉質や独特の旨みがある和牛に玉ねぎと人参を加え
ハンバーグにし、フランス・リヨンの伝統的なリヨネーズソースで
煮込みました。牛肉の旨味が詰まったジューシーな味わい。

煮込み和牛ハンバーグ (200g) ￥1,500(税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



仔牛のホホ肉を香ばしく焼き、
野菜のブイヨンでじっくり煮込んだフリカッセ。
生クリームで仕上げた特製ホワイトソースが相乗します。

仔牛ホホ肉のフリカッセ (200g) ￥2,000(税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

ご注文・お問い合わせ

1F カフェ&ダイニング

Amber Court
アンバーコート

TEL.075 (342) 2156

受付時間 11:00~21:00

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

広東料理をベースに、 巧みにアレンジした本格中国料理

「翡翠苑」で
¥5,000以上
テイクアウトメニューを
ご注文のお客様に
次回「翡翠苑」で
¥5,000以上ご注文時に
ご利用いただける
¥500優待券を
プレゼント

NEW



料理長が腕を振るう
こだわりメニューがたっぷり詰まった
スペシャルな本格中華弁当です。

翡翠苑特製 秋のチャイナ弁当
(1人前)

¥3,300(税込)

*鶏の唐揚げと茄子の魚香(ユイシャン)ソース
*肉団子・銀杏・蓮根の甘酢あんかけ *北寄貝・つぶ貝・長芋の炒め
*九条ねぎ入り焼きまんじゅう *自家製チャーシュー
*海老としめじ入り炒飯 *抹茶餡の胡麻揚げ団子

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、落花生を
含む原材料を取り扱っております。

翡翠苑自慢の美味しさを、贅沢に詰め合わせた、
メニュー内容・ボリュームともに大満足の惣菜盛り合わせ。

中華惣菜盛り合わせ

(2人前) (4人前) (6人前)
¥2,500(税込) ¥5,000(税込) ¥7,500(税込)

*蟹爪のフライ *春巻 *揚げ餃子 *シューマイ *鶏の唐揚げ
*海老のチリソース煮込み *酢豚 *牛肉とピーマンの細切り炒め

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、かに、落花生を
含む原材料を取り扱っております。



※写真は4人前です。



ご家族・ご友人と過ごす お家時間に最適な、個々盛り
おつまみセット。お好みのビールやハイボールとご一緒に、
ご自宅にいながらビアホール気分を味わってみてはいかがでしょうか。

ココ
CoCo チャイナ (1人前)

¥2,800(税込)

*豚しゃぶの温サラダ 中華ドレッシング仕立て
*帆立貝柱とニラの玉子とじ 甘酢あんかけ
*海老のかの子揚げとスパイシーポテト
*白身魚と野菜のカレーソースあんかけ *春巻と揚げ餃子
*蟹爪のフライ *海老と鳥賊の山椒炒め
*牛肉とピーマンの細切りX.O 醤炒め
*ブロッコリー湯引きと海老の黒胡椒マヨネーズソース

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、かに、落花生を
含む原材料を取り扱っております。

ご注文は
前日まで
2人前より
承ります

【販売期間】2023年11月30日(木)まで ※通年販売商品を除く

【受渡時間】11:30～20:00 【ご注文】お渡し時間の1時間前まで〈一部商品は前日まで〉

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。





五目あんかけ炒飯 (1人前) ¥2,000 (税込)



牛肉辛味あんかけ炒飯 (1人前) ¥1,800 (税込)



かに玉あんかけ炒飯 (1人前) ¥1,800 (税込)



五目あんかけ揚げそば (1人前) ¥2,000 (税込)



海鮮あんかけ焼きそば (1人前) ¥2,000 (税込)



広東酢豚 (1人前) ¥2,100 (税込)



干し貝柱シューマイ(4個) ¥1,200 (税込)



海老蒸し餃子 (4個) ¥1,200 (税込)



胡麻揚げ団子(4個) ¥1,600 (税込)



春巻 (4本) ¥1,600 (税込)



海老のチリソース煮込み (1人前) ¥1,900 (税込)



季節野菜・海老・烏賊の山椒炒め (1人前) ¥2,000 (税込)



おつまみチャーシュー (1人前) ¥1,800 (税込)



海老の衣揚げ スイートチリマヨネーズソース和え (1人前) ¥1,700 (税込)



マーボー豆腐 (1人前) ¥1,700 (税込)



鶏の唐揚げ (1人前) ¥1,900 (税込)



黒酢酢豚 (1人前) ¥2,100 (税込)



五目焼きそば (1人前) ¥1,400 (税込)



翡翠苑特製 五目炒飯 (1人前) ¥1,400 (税込)



中華ちまき (4個) ¥1,600 (税込)

翡翠苑オリジナル商品 【販売期間】 通年



フルーツ豆板醤ミニボウル付

翡翠苑特製 本格老麵肉まん (5個入) ¥1,200 (税込)

翡翠苑特製
プリンセス
チャイナ
ドレッシング
(200ml) ¥850 (税込)

記載の全てのメニューにアレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、かに、落花生を含む原材料を取り扱っております。

ご注文・お問い合わせ

2F 中国料理

翡翠苑

ひすいえん

TEL.075 (342) 2167

受付時間 10:00~20:00 (定休日: 毎週火曜日)

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

技と真心が織りなす、優美な日本料理



NEW

えびと野菜の旨味を閉じ込めた、サクサクのかき揚げ天ぶらを。
嵯峨野謹製 かき揚げ天重 (1人前) **¥2,500 (税込)**
 *かき揚げの天ぶら (えび・牛蒡・玉ねぎ・人参・三つ葉)
 *御飯 *粉山椒 *香の物
 アレルゲン特定原材料8品目 小麦、卵、えびを含む原材料を取り扱っております。

味噌汁付き



NEW

ふつくらと柔らかな身とコクのある秘伝のタレが、味わいを引き立てます。
嵯峨野謹製 穴子錦糸重 (1人前) **¥3,800 (税込)**
 *穴子 *錦糸玉子
 *御飯 *たれ *粉山椒 *香の物
 アレルゲン特定原材料8品目 卵、小麦を含む原材料を取り扱っております。

味噌汁付き



牛肉をことこと煮含めた、旨味たっぷりの時雨煮をお弁当に。
嵯峨野謹製 牛肉時雨煮弁当 (1人前) **¥3,200 (税込)**
 *牛肉時雨煮 *刻みねぎ
 *御飯 *香の物
 アレルゲン特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。

味噌汁付き



職人のこだわり、冷めてもサクサク、美味しい天ぶら。
嵯峨野謹製 天ぷら重 (1人前) **¥2,200 (税込)**
 *天ぷら (海老三本・玉ねぎ・茄子・蓮根・ブロッコリー)
 *御飯 *天重たれ *粉山椒 *香の物
 アレルゲン特定原材料8品目 小麦、卵、えびを含む原材料を取り扱っております。

味噌汁付き

嵯峨野オリジナル商品 【販売期間】通年



嵯峨野謹製 ぼん酢 (100ml) **¥1,100 (税込)**
 嵯峨野謹製 燻製醤油 (100ml) **¥1,000 (税込)**
 嵯峨野謹製 造り醤油 (100ml) **¥900 (税込)**

アレルゲン特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。



嵯峨野謹製 ちりめん山椒 (50g) **¥1,000 (税込)**
 折詰 (50g×2袋) **¥2,500 (税込)**

アレルゲン特定原材料8品目 小麦 (えび、かに)を含む原材料を取り扱っております。



わさびふりかけ (48g) **¥500 (税込)**

アレルゲン特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。



おふショコラ
 ・抹茶・きなこ 各1箱 (25g×2袋) **各¥700 (税込)**

アレルゲン特定原材料8品目 小麦、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

【販売期間】2023年 11月30日(木)まで ※通年販売商品を除く 【受渡時間】11:00～20:00

【ご注文】お渡し日の前日 15:00 まで ※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。



ご注文・お問い合わせ

2F 日本料理
天ぶら割烹

嵯峨野

さの

TEL.075 (342) 2163

受付時間 11:00～20:00 (定休日:毎週水曜日)

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

プリンセスの“美味しい味わい”をご家庭で



NEW

季節の素材を活かした、熟練シェフの技が光る洗練された味。

洋食弁当 (1人前) ¥4,000 (税込)

*かぼちゃサラダ *柚子風味の和風エスカパッシュ *チキンと茸のテリーヌ
*田舎風パテ *スモークサーモンのチーズボール *栗甘露煮 *サラダグリーフ
*季節の魚の香草パン粉揚げトマトソース *帆立貝のベーコン巻き
*牛サーロインのグリル テリヤキソース *調理した季節野菜
*御飯 *伽羅路 (きょうろ) *ホテルメイドの焼き菓子

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



NEW

ホテルメイドのトーストサンドを彩り豊かな季節野菜とともに。

サンドイッチボックス (1人前) ¥3,500 (税込)

*ビーフカツレットと九条ねぎオムレツのトーストサンドイッチ
*季節野菜の菜園仕立て

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

自信を持ってご提供する贅沢な逸品。

黒毛和牛ステーキ弁当 (1人前) ¥8,500 (税込)

*黒毛和牛サーロインステーキ (80g) ソース添え
*調理した季節野菜
*ガーリックライス *手毬寿司二種

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



¥15,000 以上のご注文から
配達可能
※京都市内限定 (一部地域を除く)

【販売期間】2023 年 11 月 30 日(木)まで

【受渡時間】受渡・宅配 11:30 ~ 17:30

【ご注文】受渡・宅配 お渡し日の 2 日前まで

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。



ご注文・お問い合わせ

宴会部 TEL.075 (342) 2415 受付時間 10:00~18:00

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

鉄板焼ならではの技が生み出す上質な旨味

じっくりと煮込んだ黒毛和牛をそぼろ煮に甘辛く仕上げ、京都の老舗“一保堂茶舗”の薫り高きほうじ茶でお茶漬けに。薬味には“祇園 原了郭”の黒七味と粉山椒などを添え、京都の味わいが詰まったちょっぴり贅沢なお茶漬けをお楽しみください。

豊園特製 黒毛和牛のお茶漬けセット
(1人前) **¥1,300**(税込)

- *黒毛和牛のそぼろ煮
- *“一保堂茶舗” ほうじ茶パック
- *“祇園 原了郭” 黒七味と粉山椒
- *五色ぶぶあられ
- *にんにくチップパウダー

アレルギー特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。

※御飯は含まれておりません。



【販売期間】 通年

【受渡時間】 11:30 ~ 20:00 【ご注文】 お渡し時間の1時間前まで

※お渡し日について、お客様の希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。



ご注文・お問い合わせ

2F 鉄板焼

豊園

ほうえん

TEL.075 (342) 2199

受付時間 11:00~20:00

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。

◎写真はイメージです。◎各種割引対象外とさせていただきます。◎食材の都合によりメニュー内容に変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。詳しくはお問い合わせください。

One Harmony プレミアムセレクション会員募集中

入会金・年会費 無料



〈会員特典の一例〉

- 館内レストラン・バーでのご利用料金 **10%OFF**
- パースデー特典
- ご宿泊特典 など

当ホテルをプレミアムセレクションとして登録いただきますと

ホテル
オリジナル
パースデー
特典

- 館内レストランでのコース料理またはセットメニュー **50%OFF**
- 館内バーでのボトルキープ **20%OFF**

- 一泊分のお部屋代金 50歳までの方 **50%OFF**
- 50歳以上の方は **年齢分のOFF**

ご入会は
こちらから



◎その他、うれしい特典を多数ご用意しております。
※各種割引や特典、JAL クーポンなどの併用はできません。

ホテルの旬のお知らせを
いち早くお届け！



LINE 公式アカウント
友だち募集中

友だち追加は
こちらから



Follow
us

各種公式アカウントにて
最新情報発信中！



ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区
烏丸高辻東入高橋町630番地
TEL.075 (342) 2111 (代)

公式ホームページはこちら ▶



- 交通のご案内
- ▶ 地下鉄四条駅⑤番出口より徒歩約3分
 - ▶ 阪急烏丸駅より徒歩約5分
 - ▶ JR京都駅(中央口)より車で約5分

地下駐車場のご案内 ご利用時間: 7:00~24:00

ホテル施設内(地下): 59台 ※高さ制限 2.2m

●平日 20分 300円 ●土・日・祝 30分 500円

当ホテルご利用のお客様は
駐車料金割引サービスをお受けいただけます。

