

ランチの時間を華やかに彩る贅沢なひととき

Princess Lunch Party Plan

プリンセスランチパーティープラン

2024年9月30日(月)まで



コースプラン

Plan A	Plan B	Plan C
お一人様	お一人様	お一人様
¥5,500	¥6,500	¥7,500
◆西洋料理コース ◆折衷料理コース ◆洋食弁当	◆西洋料理コース ◆折衷料理コース ◆洋食弁当	◆西洋料理コース ◆折衷料理コース ◆洋食弁当
◎25名様より承ります。	◎20名様より承ります。	◎15名様より承ります。

◎上記料金には、料理・室料・サービス料・消費税が含まれています。
◎Cプランにプラス¥1,500(税・サ込)で和食弁当・中華料理コースに変更できます。
◎宴会場のご利用は、2時間までとさせていただきます。ご延長の場合、別途追加料金がかかります。お飲物代としてお一人様30分¥500(税・サ込)とご使用会場の正規料金の50%を頂戴いたします。
◎当プランの開始時間は15:00までとさせていただきます。
◎詳しくはお問い合わせください。
◎上記ご利用人数を下回る場合は、会場費¥20,000(税・サ込)~を頂戴いたします。
◎ステージ及びマイクは無料にてご利用いただけます。◎写真はイメージです。

ドリンクプラン

ソフトドリンクフリープラン

お一人様 ¥1,500

【ソフトドリンクメニュー】

ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・コーラ

ソフトドリンク&アルコール3種フリープラン

お一人様 ¥2,500

【ソフトドリンクメニュー】

- ◆ウーロン茶
- ◆オレンジジュース
- ◆アップルジュース
- ◆コーラ

&

【アルコールメニュー】

- ◆ビール
(ノンアルコールビール含む)
- ◆焼酎(芋・麦)
- ◆ワイン(赤・白)

アルコールメニューのアイテム変更も承りますので、ご相談ください。

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
地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分 TEL.075(342)2111(代)

公式
ホームページは
こちら



ご予約・お問い合わせ

宴会部

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00~17:00

お料理

好みのスタイルをお選びください。

- ◆西洋料理コース
- ◆折衷料理コース
- ◆洋食弁当
- ◆中国料理コース
- ◆和食弁当

Cプランに
プラス¥1,500で
ご用意できます。

フリードリンク

ソフトドリンク
フリープラン
お一人様 ¥1,500

- ◆ウーロン茶
- ◆オレンジジュース
- ◆アップルジュース
- ◆コーラ

ソフトドリンク & アルコール 3 種
フリープラン
お一人様 ¥2,500

【アルコールメニュー】

ソフト
ドリンク

+

- ◆ビール
(ノンアルコールビール含む)
- ◆焼酎(芋・麦)
- ◆ワイン(赤・白)

アルコールメニューのアイテム変更も承りますので、ご相談ください。

メニュー例 2024年9月30日(月)まで

A

折衷料理コース

¥5,500

冷製料理

- * 茄子の煮びたし
- * 季節のお魚の南蛮漬け
- * 軽くスモークした牛ランプ肉のロースト
- * 若鶏のパプール 白葱と生姜のソース

温製料理

- * ラタトゥイユのパートブリック包み
- * スズキのポワレ アニスの香る白ワインソース
- * 牛サーロインのロースト わさびを利かせた餡をかけて
- * デザート * コーヒー

◎このメニューは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。

B

西洋料理コース

¥6,500

- * 帆立貝のポワレとラタトゥイユ
地野菜グリエのショー・フロワ
- * 季節野菜のスープ カプチーノ仕立て
- * 真鯛のヴァプール ソース・ヴィエルジュ
- * 牛サーロインのグリエ “マルシャン・ドウ・ヴァン”
- * パン
- * シェフより素敵なデザート
- * コーヒー

◎このメニューはアレルギー特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分、落花生を含む原材料を取り扱っております。

A

洋食弁当

¥5,500

- * 牛肉のたたき
- * パテ・ド・カンパーニュ
- * スモークサーモンとクリームチーズ
- * 帆立貝の香草パン粉焼き
- * 若鶏の照り焼き
- * 豚ロースのロティ しば漬けバター添え
- * ハンバーグステーキ デミグラスソース
- * しめじ御飯
- * 季節野菜

◎このメニューはアレルギー特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分、えびを含む原材料を取り扱っております。

C

折衷料理コース

¥7,500

冷製料理

- * 海老のショー・フロワとカリフラワーのムース
- * 茄子の田楽味噌
- * 茸と焼き海苔のカッペリーニ にんにくと醤油の香り
- * 豚肉のコンフィ 粒マスタード添え
- * 小巻寿司(国産米使用)

温製料理

- * ノルウェーサーモンのホイル包み焼き
- * 合鴨のロースト 長芋のグリル和風餡かけ
- * 牛サーロインのロースト 山椒風味の赤ワインソース
- * かき揚げうどん
- * デザート * コーヒー

◎このメニューはアレルギー特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分、えびを含む原材料を取り扱っております。

◎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。

◎上記料金には、料理・室料・サービス料・消費税が含まれています。 ◎メニュー内容の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。