



2024年3月
メニュー一部リニューアル!



ホテル自慢の美味しさをご家庭で

ホテル日航プリンセス京都

テイクアウトメニュー

【販売期間】2024年5月31日(金)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楽しみください。



素材の持ち味を活かした上品な美食



NEW

ひな祭りのお祝いに

【販売期間】2024年3月3日(日)まで

ご注文は
お受取り前日
12:00まで

愛らしいお内裏様とお雛様をあしらい、
フルーツの果汁で色付けされた
クリームでデコレーション。
きめ細やかで上品な味わいのスポンジケーキと
口あたりがなめらかな生クリームで苺をサンドしました。
お子様にも美味しく召し上がっていただけるよう、
優しい甘さに仕上げました。

ひな・プリンセス
(直径約15cm×高さ約11cm)

¥3,900(税込)

アレルゲン特定原材料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

子どもの日のお祝いに

【販売期間】

2024年4月19日(金)～5月6日(月・休)

お子様の健やかな成長を願う
「こいのぼり」をイメージした、
ふわふわ生地の苺ロールケーキ。

ご注文は
お受取り前日
12:00まで

こいのぼりロール
(幅約7.5cm×長さ約16cm×高さ約6cm) ¥2,900(税込)

アレルゲン特定原材料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

母の日のお祝いに

【販売期間】

2024年5月1日(水)～5月31日(金)

サクサクのパイ生地に上品な甘さの
カスタードクリームと、
苺をたっぷりサンドしました。
苺とベルローズをあしらった
華やかなミルフィーユです。

ご注文は
お受取り前日
12:00まで

苺のミルフィーユ
(幅約7cm×長さ約16cm×高さ約9cm) ¥3,900(税込)

アレルゲン特定原材料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】 通年 ※期間限定販売商品を除く

【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。





料理や他のスイーツに使用した後、捨ててしまうオレンジの皮が、サステナビリティに配慮して生産されたカカオマス(※1)から作られ、さらに売上の一部を農家の自立に向けた活動に還元されているサステナブルチョコレート(※2)でコーティングされ、フランス菓子の「オランジェット」に生まれ変わりました。

オランジェット (15 本入) **¥1,200**(税込)

アレルギー特定原材料8品目 乳成分を含む原材料を取り扱っております。

- ※1 農家への営農指導・所得支援、児童労働の撲滅、森林活動に取り組みプログラムのもとで栽培したカカオを使用。
- ※2 カカオの森を守る植林活動、女性への就労機会の提供。カカオ農家の自立・環境保全に向けた活動に還元。



京都産卵と生クリームを贅沢に使用した生地、優しくふんわりとバターが香り、素朴で深みのある味わいに焼き上げたしっとりふわふわのオリジナルパウンドケーキ♪

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



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。

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。



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。

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 春の味覚チャイナ弁当 (1人前) ¥3,300 (税込)

*海老と烏賊の野菜炒め *豚肉と春キャベツの味噌炒め
*鶏の唐揚げ チリソースがけ *シューマイ *春巻
*抹茶の胡麻団子 *桜えびとチャーシュー入り炒飯

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。



海鮮三種の海老・蟹肉・帆立貝柱を贅沢に入れた炒飯です。
翡翠苑オリジナルのXO醬で風味豊かに仕上げています。

海鮮三種入り XO 醬炒飯
(1人前)

¥2,700 (税込)

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。

【販売期間】2024年5月31日(金)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 (定休日: 毎週火曜日)

※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トル付

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

嵯峨野謹製 自家製梅干し
(5 個人)

数量限定 ¥800 (税込)

※数に限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。

六月頃に収穫した和歌山県産の熟した南高梅を
沖繩県産の天然塩と京都大原の赤紫蘇で
丁寧に漬け込みました。蜂蜜などの甘味料や
添加物などは一切使用せず、塩分濃度を
極力抑え、食べやすく仕上げた梅干しです。



NEW

鯛花山椒煮 (100g) 数量限定 ¥1,800 (税込)

※数に限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。
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。

真鯛を実山椒と共に煮付けにし、
仕上げに花山椒を入れ、
しっかりと焼き上げた御飯のお供です。
花山椒のピリツとした味わいと風味、
そして真鯛の旨味をぜひお楽しみください。



NEW

牛肉しぐれ煮
(200g)

¥2,200 (税込)

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。

薄切りした牛肉を、生姜と共に
甘辛く仕上げました。熟々の白御飯と
お召し上がるのも良いですが、
刻み葱や山葵などの薬味と共に
お召し上がりいただくのもおすすめです。



NEW

国産鰻山椒煮
(1 尾)

¥5,800 (税込)

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。

愛知県三河産の鰻を白焼し、実山椒と共に
焼き上げました。熟々の白御飯と
お召し上がるのも良いですが、ひつまぶしの様に
二杯目で薬味と共に、三杯目はお茶漬けでと、
アレンジをお楽しみいただく一品です。

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 造里醤油
(100ml) ¥900 (税込)

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。



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)

アレルギー特定原材料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。



おふショコラ
・抹茶・きなこ 各1箱(25g×2袋)

各 ¥700 (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。

【販売期間】 2024年5月31日(金)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



さかの

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

観光や観劇のおともに、お持ち帰りのお弁当として、また、企業・団体様の会議やセミナーにもおすすめ。熟練シェフが季節の素材を活かし、丁寧に仕上げ華やかに彩られたお料理でホテルの味をぜひお楽しみください。

四季弁当「春」(1人前) **¥3,500**(税込)

- *真鯛と生姜のそぼろ御飯
- *鮭の利久焼き 白ワイン風味
- *海老の洋風マヨネーズソース
- *和風ブルドポーク トマトソース
- *ローストビーフ 梅肉入りソース・ニソワーズ
- *調理した季節野菜
- *季節のフルーツ

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。

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。



特製タレをかけた黒毛和牛と
たっぷりの野菜をご一緒にお召上がりください。

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】2024年5月31日(金)まで ※一部除外日がございます。

【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

淡路島産玉葱をたっぷり炒めて甘みをだし、京都の老舗こだわりの調味料を惜しみなく使い旨みを引き出した“京の都もち豚”。五香粉と八角の魅惑的な融合で仕上げた奥深い味わいを愉しむ、鉄板焼のシェフが織りなす逸品。

ルーローハン
京風 魯肉飯の具 (1人前) **¥1,500**(税込)

- *南丹育ちの“京の都もち豚”
- *“京・西陣 孝太郎の酢” 京あまり米酢 (調味料)
- *“山本本家” 純米大吟醸 松の翠 (調味料)
- *“澤井醤油本店” さいしこみ醤油 (調味料)
- *“祇園 原了郭” 黒七味・粉山椒 (別添)
- *“山田製油” すりごま (別添)

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・葱は含まれておりません。



●魯肉飯(ルーローハン)とは、甘いタレで煮込んだ豚肉をご飯に盛りつけた、香辛料の風味が豊かな台湾の人気料理の一つです。

【販売期間】 通年

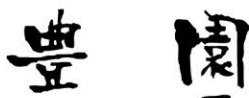
【受渡時間】 11:30 ~ 20:00 【ご注文】 お渡し時間の1時間前まで

※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 鉄板焼



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ございません。
◎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は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
 - 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ご登録いただけますと

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 クーボ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。

