



ホテル日航プリンセス京都

ホテル日航プリンセス京都は、おかげさまで2024年10月1日(火)に開業20周年を迎えます。

2004年の開業以来、「心からの笑顔でのおもてなし」を心がけ、

国内外の多くのお客様をお迎えするとともに、

地域との共生、地域の皆様とのつながりを大切に歩んでまいりました。

これまでの皆様からのご愛顧に感謝するとともに、

これからも皆様から愛され、地域とともに歩み続けるホテルを目指してまいります。

開業20周年記念ケーキ【第1弾】
販売期間 2024年4月1日(月)～6月30日(日)

20年前から受け継がれてきた
レシピにより作られた
カスタードクリームのみルフィーユと
人気の苺ショートケーキを重ね合わせた、
口どけよく滑らかな舌触りの食感。

「プリンセス・ティアラ ～フレイズ～」
(直径約9cm) ¥2,000(税込)

受渡時間 11:30～21:00
※各種割引対象外
※お受取日の前日12:00までにご予約ください。

カフェ&ダイニング



Amber Court
アンバーコート

TEL. 075-342-2156

開業20周年記念ケーキ
プリンセスのティアラをモチーフにした
チョコレートを飾り付けたケーキ。
2024年12月30日(月)まで3ヶ月ごとに
内容を変更してご用意いたします。

web予約はこちら ▶



開業20周年記念ディナーコース
 ¥15,000(税・サ込) **会員価格** ▶ ¥13,500(税・サ込)

【メニュー例】期間：4月1日(月)～6月30日(日)
 アミューズ・アーシュ/海の幸と京都産野菜のバリエーション 柑橘のヴィネグレット/ウズラとフォアグラのバロティニーヌ モリユ茸のソース/旬の魚のボワレ 桜えびと菜の花のリゾット/黒毛和牛サーロインのグリエ 山椒が香る野菜のベニエ ほうじ茶のフレーパー/ペイグド・アラスカ/ミナルディーズ/コーヒー または 紅茶

カフェ&ダイニング
Amber Court アンバーコート TEL. 075-342-2156

Breakfast 7:00～11:00
 Lunch 11:00～14:30(L.O.14:30) 喫茶 14:30～17:00
 Dinner 17:00～21:30(L.O.21:00) ※コース料理(L.O.20:30)

ベイクド・アラスカ



調理の世界に入って初めてすべてを任せられた思い出のスイーツ。口の中で広がる柔らかなメレンゲと、とろけるアイスのハーモニーをお楽しみいただけます。

シェフパティシエ 澤中 大輔



2008年にFFCC フランス料理コンクールに出品した思い出の一皿です。伝統的なソースにアレンジを加え、16年の時を経て新たに生まれ変わった一皿をお届けします。

カフェ&ダイニング「アンバーコート」
 料理長 西村 誠介



翡翠苑初代料理長とともに幾度も試行錯誤を重ねて作り上げた特製スープでじっくりと煮込み、旨みを凝縮させた味わいは、次代にも受け継がれる唯一無二の一皿です。アワビの旨みと、ふっくら柔らかな食感が口いっぱいに広がる、滋味あふれる味わいをお楽しみいただけます。

中国料理「翡翠苑」 料理長 三ヶ山 隆雄

開業20周年記念ディナーコース
 ¥20,000(税・サ込) **会員価格** ▶ ¥18,000(税・サ込)

【メニュー例】期間：4月1日(月)～6月30日(日)
 翡翠苑冷菜盛り合わせ/ロブスターと九条ねぎの炒め/フカヒレの茶碗蒸し/国産牛ロース肉のマーガオ炒め/じっくり煮込んだアワビステーキ/チャーシュー入り十八穀米炒飯/スペシャルデザート

中国料理 **翡翠苑** ひすいえん
 TEL. 075-342-2167 *定休日:毎週火曜日

Lunch 11:30～14:30(L.O.14:30)
 Dinner 17:00～21:30(L.O.20:30)



開業20周年記念ディナーコース 【提供時間 17:00～21:30 (L.O.20:30)】

受け継がれる思い出の一皿

期間：2024年4月1日(月)～12月30日(月) ※除外日：8月16日(金) メニュー内容は季節に応じて変更いたします。

それぞれの料理長が20年間の感謝の気持ちを込めてこれまでの軌跡を振り返り、お客様と共有した数々の思い出の料理の中から厳選した特別な一皿を織り込んだディナーコース。経験を重ねて培った技と知見で新たな一皿として蘇らせました。

開業20周年記念ディナーコース
 ¥15,000(税・サ込) **会員価格** ▶ ¥13,500(税・サ込)

【献立例】期間：4月1日(月)～30日(火)
 前菜(季節の小鉢、絹皮たけのこ寿司、鯛の子生姜煮、他)/椀物(清汁仕立て、甘鯛桜葉包み、他)/造里(真鯛薄造り)/造里(初鰹の叩き瞬間燻製 燻製醤油)/炊合(百合根饅頭、他)/焼肴(サクラマス袖焼、他)/留肴(若竹煮、鮎女魚高野煮、他)/御食事・味噌汁・香の物/水物

日本料理・天ぶら割烹
嵯峨野 さかの
 TEL. 075-342-2163 *定休日:毎週水曜日

Breakfast 7:00～10:00
 Lunch 11:30～14:30(L.O.14:30)
 Dinner 17:00～21:30(L.O.20:30)

修行時代に師匠から教わった鰹の叩きを、先代より受け継いだ和の神髄を守りつつ、より進化させた渾身の一品です。絶妙な火加減で炙った鰹の叩きをお客様の目の前でスモークとともに閉じ込めて瞬間燻製にして仕上げます。自家製燻製醤油とともに、相まった味わいをどうぞ。

日本料理「嵯峨野」 料理長 橋本 高明



料理長に就任後初めてのイベントにてご提供した思い出のお料理を、これまでの経験で磨き上げた技術でグレードアップした一品でお届けします。ジャガイモのほのかな甘みと食感が黒毛和牛の豊かな旨を引き出し、お口の中で心地よいハーモニーを奏でる一品です。

鉄板焼「豊園」 料理長 酒匂 文吾

開業20周年記念ディナーコース
 ¥23,000(税・サ込) **会員価格** ▶ ¥20,700(税・サ込)

【メニュー例】期間：4月1日(月)～30日(火)
 ご挨拶の一皿/黒毛和牛とジャガイモのガトー仕立て アスパラガスと筍の春を感じる一皿/フォアグラの京湯葉包み/アワビの鉄板焼き 箱添え/カナダ産オマール海老の鉄板焼き/ステーキをお選びください(黒毛和牛 A-4 ファイル 80g または 黒毛和牛 A-4 サロイン 100g) /京の地野菜と季節野菜の鉄板焼き/彩りサラダ/御飯・味噌汁・お漬物・ちりめん山椒/デザート

鉄板焼 **豊園** ほうえん
 TEL. 075-342-2199 *定休日:毎週木曜日

Lunch 11:30～14:30(L.O.14:30)
 Dinner 17:00～21:30(L.O.20:30)

◆◆◆ 開業20周年記念特別メニュー ◆◆◆

4月19日(金)・20日(土)・21日(日)
春の賞味会

開業20周年を記念して、普段とは違った趣でお楽しみいただく「春の賞味会」を3日間限定で、初開催いたします。料理長 橋本がカウンターにて目の前で調理し、朝烹スタイルのお料理をご提供いたします。

1ドリンク付 ¥25,000(税・サ込)



【献立例】
 座付(鮎柔らか煮、京都産たけのこ、山椒活白煮、他)/先附(伊勢海老吉野煮、若牛蒡、他)/椀物(清汁仕立て、若狭じ桜葉包み、他)/造里一皿目(天然真鯛薄造り)/造里二皿目(鮎魚女焼箱)/造里三皿目(天然本鰹)/焼肴(サクラマス炭火焼、他)/進肴(黒毛和牛、たけのこ、他)/御食事(土鍋で炊き上げた季節の御飯)/味噌汁・香の物/水物

日本料理・天ぶら割烹 **嵯峨野** さかの TEL. 075-342-2163 *定休日:毎週水曜日



期間:4月1日(月)～30日(火)
 開業20周年記念ランチコース
 ¥12,000(税・サ込) **会員価格** ▶ ¥10,800(税・サ込)

【メニュー例】
 ご挨拶の一皿/黒毛和牛とジャガイモのガトー仕立て アスパラガスと筍の春を感じる一皿/アワビと帆立貝の鉄板焼き/ステーキをお選びください(国産牛ファイル 80g または 国産牛サーロイン 100g) /京の地野菜と季節野菜の鉄板焼き/彩りサラダ/御飯・味噌汁・お漬物・ちりめん山椒/デザート

鉄板焼 **豊園** ほうえん TEL. 075-342-2199 *定休日:毎週木曜日

※写真はイメージです。また、メニュー内容は変更となる場合がございます。

開業20周年記念宿泊プラン

1日1室限定プラン 東山に臨む大きな窓辺で 楽しむ贅沢和朝食

館内に1部屋だけのエグゼクティブスイートにご滞在いただく宿泊プラン。15階に位置するコーナースイートは78㎡のゆったりとしたスイートルーム。リビングの窓からは東山を一望いただけ、四季とともに美しく移り行く京都の風情をお楽しみいただけます。朝食には、館内レストラン日本料理「嵯峨野」の特別和朝食をルームサービスでご堪能いただけます。

- ◎ご予約期間:2024年3月1日(金)～12月23日(月)
- ◎ご宿泊期間:2024年4月1日(月)～12月30日(月)
- ◎料金:2名様1室 朝食付 ¥200,000

※上記料金には、消費税・サービス料が含まれています。
※宿泊税は含まれておりません。 ※写真はイメージです。



日本料理「嵯峨野」特別和朝食

【2024年4月1日(月)～30日(火)の献立例】

- ◆組 肴 おぼんざい四種
・丸ねぎぬた和え ・波上げ湯葉
・京みず菜浸し ・春菊胡麻和え
- ◆造 里 本日の品
- ◆焚合せ たけのこ土佐煮 鯛の子生姜煮
- ◆焼 魚 若狭ぐじ塩焼
- ◆台の物 湯豆腐
- ◆御食事 伊勢海老粥 鰹出汁飽 味噌汁 香の物
- ◆水 物
- ◆コーヒー
- ◆小菓子 お麩ショクラ

※メニュー内容は、毎月変更となります。

館内レストランで楽しむディナー1泊2食プラン



カフェ&ダイニング「アンバーコート」 | 日本料理「嵯峨野」 | 中国料理「翡翠苑」 | 鉄板焼「豊園」

レストランの開業20周年記念ディナーコースにワンドリンクサービスを付けた、当ホテルでのお食事をご堪能いただける宿泊プランです。

- ◎ご予約期間:2024年3月1日(金)～12月28日(土)
- ◎ご宿泊期間:2024年4月1日(月)～12月30日(月)
- ◎料金:2名様1室/夕食(ワンドリンク付)・朝食付

- カフェ&ダイニング「アンバーコート」…… ¥59,880～
- 日本料理「嵯峨野」…… ¥59,880～
- 中国料理「翡翠苑」…… ¥69,880～
- 鉄板焼「豊園」…… ¥75,880～

※上記料金には、消費税・サービス料が含まれています。 ※宿泊税は含まれておりません。
※写真はイメージです。 ※メニュー内容は、季節により変更となります。

【ご予約・お問い合わせ】 宿泊予約係 TEL. 075-361-5111 (10:00～17:00)

開業20周年記念特別企画

期間:4月1日(月)～12月30日(月)

テーブルマナーマスター 河戸省三から学ぶ アニバーサリーテーブルマナープラン

ホテル自慢のお料理と経験豊富なテーブルマナーマスター講師の楽しいエピソードを交えながらマナーの基本をわかりやすくお教えいたします。大切な方とのコミュニケーションの場として、接待などにもおすすめの限定プランです。

西洋料理テーブルマナープラン(フリードリンク付) 一人様 ¥20,000(税・サ込)

※10名様より承ります。10名様未満の場合は会場費¥20,000(税・サ込)～を頂戴いたします。
※上記一人様料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。 ※写真はイメージです。



講師
テーブルマナーマスター
河戸省三

資格
●一般社団法人 日本ホテル・レストラン
サービス技術協会 認定
「西洋料理テーブルマナーマスター講師」
「日本料理食卓作法認定講師」
「中国料理食卓作法認定講師」
●一般社団法人 日本ソムリエ協会
「シニアソムリエ」

【ご予約・お問い合わせ】 宴会部 TEL. 075-342-2415 (10:00～17:00)

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ご登録いただけますと

ホテル
オリジナル
パスデー
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!



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

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

