



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6月30日(日)まで

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：6月30日(日)まで
 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ーズ 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/ペイクド・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

1F **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)



ご予約・
 その他のメニューは
 こちらから

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さ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



ウズラとフォアグラのバロティーズ



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

じっくり煮込んだアワビステーキ



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：6月30日(日)まで
 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

2F 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)



ご予約・
 その他のメニューは
 こちらから



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12月30日(月)まで ※除休日：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周年記念特別会席

¥15,000(税・サ込) **会員価格** ¥13,500(税・サ込)

【献立例】期間：5月1日(水)~31日(金)
 前菜(季節の小鉢、柏葉包み寿司、稚鮎真砂揚げ、他五種)/
 椀物(清汁仕立て、鮎魚女葛叩き、蓬鮎、葛蒲大根、他)/
 造里(本日の品三種盛り)/
 箸休(鯛白子、ちり酢)/
 進肴(合鴨ロース煮込み 実山椒ソース、他)/
 焼肴(本日の焼物)/
 留肴(帆立貝柱、翡翠茄子、他)/
 御食事・味噌汁・香の物/水物

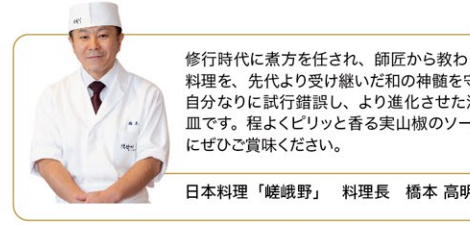
日本料理・天ぷら割烹 **嵯峨野** さかの
 TEL. 075-342-2163 *定休日:毎週水曜日



ご予約・
 その他のメニューは
 こちらから

修行時代に煮方を任せ、師匠から教わった合鴨料理を、先代より受け継いだ和の神髄を守りつつ、自分なりに試行錯誤し、より進化させた渾身の一皿です。程よくピリッと香る実山椒のソースとともにぜひご賞味ください。

日本料理「嵯峨野」 料理長 橋本 高明



合鴨ロース煮込み 実山椒ソース

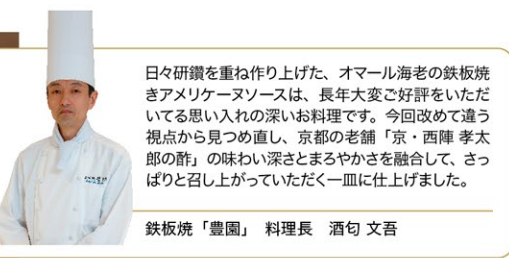


カナダ産オマール海老の鉄板焼き 比叡ゆばの甘酢餡仕立て



日々研鑽を重ね作り上げた、オマール海老の鉄板焼きアメリカヌソースは、長年大変ご好評をいただいている思い出の深いお料理です。今回改めて違う視点から見つめ直し、京都の老舗「京・西陣 孝太郎の酢」の味わい深さとまるやかさを融合して、さらばりと召し上がったいただく一皿に仕上げました。

鉄板焼「豊園」 料理長 酒匂 文吾



開業20周年記念コース
 ¥23,000(税・サ込) **会員価格** ¥20,700(税・サ込)

【メニュー例】期間：5月1日(水)~6月30日(日)
 ご挨拶の一皿/前菜/フカヒレの小さな茶碗蒸し仕立て/アワビの鉄板焼き/カナダ産オマール海老の鉄板焼き 比叡ゆばの甘酢餡仕立て~京・西陣 孝太郎の酢“京あまり米酢”の優しい酸味を効かせて/ステーキをお選びください(黒毛和牛フィレ 80g または 黒毛和牛サーロイン 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
 Lunch 11:30~14:30(L.O.14:30)
 Dinner 17:00~21:30(L.O.20:30)



ご予約・
 その他のメニューは
 こちらから

※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 館内レストランで楽しむディナー1泊2食プラン

上記レストランの開業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12月28日(土)まで
 ◎ご宿泊期間：2024年12月30日(月)まで
 ◎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~



洋朝食ブッフェ もしくは和朝食よりお選びいただけます。



※左記料金には、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 テイクアウト

期間：2024年12月28日(土)まで ※定休日:毎週水曜日を除く

嵯峨野お土産詰め合わせ ジュビリーセット
 (わさびふりかけ・ちりめん山椒・おふ・ショコラ(抹茶またはきなこ))
 通常¥2,200(税込)ー ¥2,000(税込)

ご購入のお客様に、次回ご来店時にご利用いただける「嵯峨野」1ドリンク無料券プレゼント

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

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

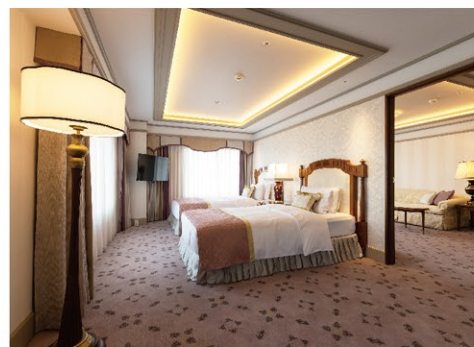
館内に1部屋だけのエグゼクティブスイートにご滞在いただく宿泊プラン。15階に位置するコーナースイートは78㎡のゆったりとしたスイートルーム。リビングの窓からは東山を一望いただけ、四季とともに美しく移り行く京都の風情をお楽しみいただけます。朝食には、館内レストラン日本料理「嵯峨野」の特別和朝食をルームサービスでご堪能いただけます。

◎ご予約期間:2024年12月23日(月)まで

◎ご宿泊期間:2024年12月30日(月)まで

◎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。



日本料理「嵯峨野」特別和朝食

京都の生産者から直接仕入れた地野菜や京都市中央市場から仕入れた季節の食材を使用し、お米は京丹後のコシヒカリ、お水はホテルの地下下から汲み上げた天然水を使用しております。その他にも嵯峨野謹製のちりめん山椒や京都産の鶏卵を使用した出汁巻玉子などご賞味いただけます。

※メニュー内容は、毎月変更となります。
※写真はイメージです。

【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:2024年12月30日(月)まで

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) お一人様 ¥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。
※上記お一人様料金には、お料理・お飲み物・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能協会 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パ **20% OFF**
●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かねます。

ホテルの旬のお知らせを
いち早くお届け!



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

公式ホームページはこちら ▶



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)