

ご利用期間

2024年

4月1日(月)～

4月30日(火)

ご宿泊者様おすすめメニュー

その他、多数メニューをご用意しております。

要予約

お部屋からは
オペレーターが
おつなぎします。



ランチ /11:00 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.21:00)
※コース料理 L.O.20:30

夜ランチ

¥4,800

- アミューズ・ブーシュ
 - 本日のオードブル盛り合わせ 季節の京都産野菜を添えて
 - 本日のポタージュ
 - ～メインディッシュをお選びください～
 - *魚(50g)のポワレ 香草とトマトのクリームソース
 - *海の幸と春の彩り野菜のリゾット(50g)
 - *丹波あじわいどり(60g)と茸のパロティエヌ マデラ酒ソース
 - *ローストビーフ(50g) シェフおすすめのソース
 - パン ○デザート ○コーヒー または 紅茶
- アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・落花生

ステーキディナー

¥6,300

- 烏賊のマリネと季節野菜サラダ
オリーブのコンフィとバーニャカウダ仕立て
 - 本日のポタージュ
 - ～メインディッシュをお選びください～
 - 旬の京都 地野菜を取り入れた一皿
 - *牛サーロイン(150g)のステーキ 赤ワインバター添え
 - *牛フィレ(150g)のステーキ 赤ワインソース【+¥1,000(税・サ込)】
～魚介類をご希望のお客様は下記内容に変更いたします～
 - *カナダ産オマール海老(1/2尾)と旬の魚(60g)のポワレ
アメリカンソース【+¥500(税・サ込)】
 - パン または ライス ○小さなデザート ○コーヒー または 紅茶
- アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・落花生



ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
定休日：毎週木曜日

ご宿泊者様限定メニュー 源氏(げんじ)

¥16,000

- ご挨拶の一皿 ○前菜
 - アワビの鉄板焼き
 - ～ステーキをお選びください～
 - *黒毛和牛A-4フィレ(70g)
 - *黒毛和牛A-4サーロイン(90g)
 - 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
- アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・(えび)

開業20周年記念ディナーコース

¥23,000

- ご挨拶の一皿 ○黒毛和牛とジャガイモのガトー仕立て
 - フォアグラの京湯葉包み ○アワビの鉄板焼き 筍添え
 - 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フィレ(80g) または 黒毛和牛A-4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
- アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・えび

※表示料金にはサービス料と税金が含まれています。



ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
定休日：毎週水曜日(4月3日は営業)

ご宿泊者様限定メニュー 天ぷらコース(ワンドリンク付)

¥7,500

- 先附 本日の先附
 - 造り おすすめの品 あしらい一式
 - 天ぷら 海老二本 穴子 他三種
京都 鷹峯・樋口農園の地野菜と季節野菜 六種
 - 焚合 季節の煮物盛り合わせ
 - 御食事 かき揚げ丼 味噌汁 香の物
または かき揚げ出汁茶漬 香の物
 - 水物
- アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・乳成分・(くるみ)・えび

ご宿泊者様限定メニュー 宿泊限定会席(ワンドリンク付)

¥9,000

- 【献立例】先附 たけのこ木の芽和え 蛸烏賊 新ごぼう 花びら百合根
 - 椀物 清汁仕立て かさご えんどう豆真蒸 他
 - 造り 本日の品二種盛り
 - 箸休 めかぶ ラディッシュ
 - 焚合 眼張若竹蒸し ごごみ 銀鰯 木の芽
 - 焼肴 本日の焼物 あしらい
 - 留肴 海老 白芋茎 小芋 菜種 黄味酢
 - 御食事
 - 味噌汁 香の物
 - 水物
- アレルギー特定原材料8品目/小麦・卵・(乳成分)・(くるみ)・えび



ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
定休日：毎週火曜日

ご宿泊者様限定メニュー プリンセスディナー

¥8,000

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
 - 九条ねぎときのこのフカヒレスープ
 - 海老と烏賊の京都産黄唐辛子炒め
 - 豚肉と揚げ京豆腐の煮込み
 - チャーシュー炒飯 “竹岡醤油”山椒しょうゆの香り
 - デザート盛り合わせ
- 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

瀬戸内の恵みディナーコース

¥15,000

- 瀬戸内の恵み冷菜盛り合わせ
 - 里芋“伊予美人”とフカヒレの姿煮込み
 - 海老のアーモンド揚げ レモンオリーブオイルソース添え
(岩城島レモンと小豆島オリーブオイル使用)
 - “愛媛あかね和牛”と瀬戸内野菜の黒胡椒炒め
 - 瀬戸内産真鯛と岡山県産黄ニラの蒸し物
 - 瀬戸内産蛸と筍入り炒飯
 - デザート盛り合わせ
- 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

※メニュー内容は変更となる場合がございます。

2024.
Apr.1 (Mon.)~
Apr.30 (Tue.)

Recommended menu for hotel guests

Reservations required

Please call the operator
from your room to
make a reservation

We have a variety of menus available.

1F Café & Dining Amber Court

Lunch /11:00 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.21:00)
※Course L.O.20:30

Dinner set ¥4,800

- Small appetizer
- Today's assorted appetizer with seasonal vegetables
- Today's potage
- ~A choice of main dish~
 - * Pan-fried fish with herb and tomato cream sauce
 - * Seafood and spring vegetables risotto
 - * Chicken and mushrooms "Ballottine" style with Madeira wine sauce
 - * Roast beef chef's style
- Bread ○ Dessert ○ Coffee or tea

8 major allergens/ Wheat • Egg • Milk • Walnut • Shrimp • Peanut

Steak dinner ¥6,300

- Marinated cuttlefish and seasonal vegetables salad with olive confit and "Bagna cauda" style
- Today's potage
- ~A choice of main dish~ and seasonal Kyoto local vegetables
 - * Sirloin steak (150g) with red wine butter
 - * Fillet of beef steak (150g) with red wine sauce [+¥1,000]
 - ~A change of seafood menu~
 - * Pan-fried Canadian lobster (1/2) and fish (60g) with Américaine sauce [+¥500]
- Bread or rice ○ Small dessert ○ Coffee or tea

8 major allergens/ Wheat • Egg • Milk • Walnut • Shrimp • Peanut

2F Teppanyaki restaurant Hoen

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
Closed on Thu.

Special menu for hotel guests Genji ¥16,000

- Small appetizer ○ Appetizer
- Abalone "Teppanyaki"
- ~A choice of steak~
 - * Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef steak (70 g)
 - * Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin steak (90 g)
- Sautéed seasonal vegetables ○ Salad
- Rice, miso soup, pickled vegetables and dried baby sardines with Japanese pepper
- Dessert

8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • (Shrimp)

20th anniversary dinner course ¥23,000

- Small appetizer
- Japanese "wagyu" beef and potato "Gâteau" style
- Foie-gras and "Yuba" "Teppanyaki"
- Abalone "Teppanyaki" with bamboo shoot
- Canadian lobster "Teppanyaki"
- ~A choice of steak~
 - * Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef steak (80g)
 - * Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin steak (100 g)
- Sautéed seasonal vegetables ○ Salad
- Rice, miso soup, pickled vegetables and dried baby sardines with Japanese pepper
- Dessert

8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • Shrimp

2F Japanese and tempura restaurant Sagano

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
Closed on Wed.

Special menu for hotel guests Tempura course (with one drink) ¥7,500

- Today's appetizer
- Chef's recommended sashimi
- Tempura 2 prawns, Conger eel, 3 seafoods, 6 Kyoto local vegetables
- Assorted seasonal simmered dish
- ~A choice of rice dish~
 1. Mixed vegetable tempura Donburi, Miso soup, Japanese pickles
 2. Mixed vegetable tempura cha-zuke, Japanese pickles
- Dessert

8 major allergens/ Wheat • Egg • (Milk) • (Walnut) • Shrimp

Special menu for hotel guests Japanese course (with one drink) ¥9,000

- [Example]
- Seasonal appetizer
 - Clear soup with fish and green peas dumpling
 - 2 assorted sashimi
 - Vinegared seaweed
 - Simmered rockfish, wakame seaweed and bamboo shoots
 - Grilled today's fish
 - Prawns and seasonal vegetable with yellow vinegar
 - Rice, Miso soup, Japanese pickles
 - Dessert

8 major allergens/ Wheat, Egg, (Milk) , (Walnut) , Shrimp

2F Chinese restaurant Hisuien

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
Closed on Tue.

Special menu for hotel guests Princess dinner ¥8,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin soup with kujo green onion and mushrooms
- Sautéed shrimp and cuttlefish with yellow chili pepper
- Braised pork and deep-fried KYO-TOFU
- Fried rice with roasted pork
- Assorted dessert

8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • Shrimp • Crab • Peanut

Special dinner of the Seto Inland Sea ¥15,000

- Assorted appetizer
- Whole shark's fin and Japanese yam of "Iyobijin"
- Almond fried shrimp with lemon and olive oil sauce
- Sautéed Japanese beef and vegetable with black pepper sauce
- Steamed sea bream and chinese yellow chives
- Fried rice with octopus and bamboo shoots
- Assorted dessert

8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • Shrimp • Crab • Peanut

※The prices include service charge and tax.

hotel nikko princess kyoto

※Menu items are subject to change due to market conditions.