Princess Times

hotel nikko princess kyoto
Seasonal Information

2019.1-2

大

ホテル日航プリンセス京都

組肴・焚合

国産牛フィレ陶板焼

にぎり寿司盛り合せ

華やかな彩りと盛り付けの美
「味」「素材」にこだわり、おもてなしの心で新春を寿ぐ

新しい年の幕開けにふさわしい旬の恵みを活かした会席料理をはじめ
伝統の技とおもてなしの心を込めた和の真髄を嵯峨野でどうぞじっくりとご堪能ください。

新春お年玉御膳

Lunch 新春お年玉御膳　干支の手ぬぐいプレゼント
Winter lunch set "New year - Gozen"

期間：1/5（土）～2/28（木）　¥5,000（税・サ込）

【メニュー】
造里（おすすめの品二種盛り）／三段重（上段：小鉢三種、中段：組肴（出汁巻、小袖寿司、焼魚、他）、下段：焚合（たけのこ土佐煮、他）／御食事（鯛の釜飯）・味噌汁・香物／水物
※2月は「梅見月御膳」¥5,000（税・サ込）をご用意いたします。

国産牛と黒アワビの陶板懐石

Dinner 国産牛と黒アワビの陶板会席
Domestic beef and abalone grilled on earthenware utensil course

期間：1/5（土）～2/28（木）　¥12,000（税・サ込）

【メニュー】
本日の先付／椀物（国産牛のテールスープ仕立て）／造里（おすすめの品二種盛り）／陶板焼（国産牛フィレ、黒アワビ、他）／ちりめんじゃこサラダ／御飯・味噌汁・香物／水物
※2月はメニュー内容を一部変更してご用意いたします。

素材を見極め、絶妙なタイミングで揚げる職人の技を堪能

Dinner 天ぷらコース 新春　Tempura dinner course "Shinsyun"

期間：1/5（土）～2/28（木）　¥8,000（税・サ込）

【メニュー】
本日の先付／造里（おすすめの品二種盛り）／天ぷら（車海老、穴子、魚介二種、細工揚、野菜五種）／ちりめんじゃこサラダ／お食事（かき揚げ丼 または かき揚げ出汁茶漬け または かき揚げうどん）／水物
※2月はメニュー内容を一部変更してご用意いたします。

Lunch 天ぷらコース 錦　Tempura lunch course "Nishiki"

期間：1/5（土）～2/28（木）　¥5,000（税・サ込）

【メニュー】
本日の先付／天ぷら（海老、魚介三種、細工揚、野菜五種）／焚合／握り寿司五貫／細巻寿司四貫／味噌汁／水物
※2月はメニュー内容を一部変更してご用意いたします。

天ぷらコース 新春

日本料理・天ぷら割烹 嵯 峨 野（2F）
Japanese Restaurant & Tempura Kappo Sagano
営業時間　Lunch　11：30～14：30
　　Dinner　17：00～21：00
TEL . 075-342-2163

日本料理　天ぷら割烹

※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。

最強中華おすすめ海老料理

Lunch 最強中華2019ランチ
Special lunch course “Saikyou - cyuka”

期間：1/7（月）～3/31（日）　¥3,000（税・サ込）

【メニュー】
海鮮サラダ冷菜／本日のフカヒレスープ／『今月の飲茶30品』よりお好みの飲茶2品／メインディッシュ1品（海老の海老味噌炒め または 海老のピリ辛甘酢あんかけ）／中国粥 または つゆそば または 五目炒飯／デザート二種

※ディナーは、「最強中華2019ディナー」¥9,000（税・サ込）をご用意いたします。

Dr.コパさんとのコラボレーション
2019年のラッキーカラー（赤、白、金）と
ラッキーフード（牛肉）を取り入れました。

Dinner Dr. コパの開運ディナー
Special dinner course “Dr.Copa”

期間：1/4（金）～2/28（木）　¥6,000（税・サ込）

【メニュー】
開運冷菜／フカヒレの姿入りとろみスープ／点心二種盛り／ずわい蟹の卵白クリーム炒め／国産牛ロースと長芋・鷹の爪炒め／五目炒飯／開運デザート

※ランチは、「Dr.コパの開運ランチ」¥5,000（税・サ込）をご用意いたします。

最強中華2019ランチ

中国料理 翡 翠 苑（2F）
Chinese Restaurant Hisuien
営業時間　Lunch　11:30～14:30
　　Dinner　17:00～21:00
TEL . 075-342-2167

※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。

フレンチコレクション　ランチ＆ディナー

Lunch Dinner フレンチコレクションランチ＆ディナー
Special course “French collection”

期間：1/4（金）～2/28（木）　※2/8（金）・13（水）・22（金）のディナーを除く

【メニュー例】
鹿肉ロースのロゼ 堀川ごぼうのチャツネ サラダ仕立て／メインディッシュ1品（牛タンの赤ワイン煮込みと聖護院だいこんのコンフィ、牛ほほ肉と聖護院かぶ アルザス地方の郷土料理ベッコフ仕立て、料理長おすすめのジビエ 山ウズラと冬の根菜のポトフ仕立て【追加¥500（税・サ込）】、他 全7品
¥7,000（税・サ込）

カジュアルランチ

Lunch 冬のカジュアルランチ
Casual lunch

期間：1/4（金）～2/28（木）　¥2,500（税・サ込）

【メニュー】
鰯のマリネ・ジャガイモ・インゲン・トマトのテリーヌ サラダ仕立て／メインディッシュ1品（帆立貝のポワレ　林檎とカルヴァドスのジュ、鱈のブランダードと蕪のドフィノワーズ ココット仕立て、合鴨のロティ エピスの香る赤ワインソース、牛サーロインのグリエ シェフにおまかせ）／パン／デザート／カフェ または 紅茶

ブイヤベースランチ

Lunch ブイヤベースランチ
Special lunch “bouillabaisse”

期間：1/4（金）～2/28（木）　¥3,900（税・サ込）

【メニュー】
シェフよりご挨拶の一皿／フォアグラのコンフィと根菜のサラダ仕立て 干し柿のヴィネグレット／マルセイユの名物料理ブイヤベース／ブイヤベースのスープで仕上げたリゾット／パン／デザート／カフェ または 紅茶

カフェ＆ダイニング アンバーコート（1F）
Café Amber Court
営業時間　Breakfast　7:00～11:00
　　Lunch　11:00～14:30
　　Dinner　17:00～21:00
TEL . 075-342-2156

※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。

シェフコレクションディナー＆ウィンタースペシャルディナー

Dinner シェフコレクションディナー
Special dinner course “Chef’s collection”

期間：1/4（金）～2/28（木）　¥12,000（税・サ込）

【メニュー例】
紅ズワイ蟹の茶碗蒸し／ずわい蟹のしゃぶしゃぶ／国産牛フィレステーキ（60g）／黒毛和牛A-4サーロインのすき焼き仕立て／旬野菜の鉄板焼き／彩りサラダ　他 全11品

※2/1からは名称を「ウインタースペシャルディナー」と変更してご用意いたします。

”冬の味覚” 美食ディナー

Dinner ”冬の味覚”　美食ディナー
Gourmet dinner course

期間：1/4（金）～2/28（木）　¥18,000（税・サ込）

【メニュー例】
紅ズワイ蟹の甲羅焼き／アワビの鉄板焼き／カナダ産オマール海老の鉄板焼き／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）　他 全11品

黒毛和牛すき焼きランチ

Lunch 平日限定　黒毛和牛すき焼きランチ
Weekdays only “SUKIYAKI” lunch

期間：1/4（金）～2/28（木）　¥3,900（税・サ込）　各種割引対象外

【メニュー】
黒毛和牛クラシタのすき焼き仕立て／京豆腐ステーキと焼き野菜／御飯・味噌汁・香の物／デザート／コーヒー、紅茶または フレッシュハーブティー

鉄板焼 豊 園（2F）
Teppanyaki Hoen

営業時間　Lunch　11:30～14:30
Dinner　17:00～21:00
（土・日・祝 16:00～21:00）
TEL . 075-342-2199

※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。

落ち着きのある空間で、
一日を締めくくる一杯から
ディナー前の胸躍る一杯まで
世界の銘酒が静かな時間を演出

カクテルボトルの期間：1/1（火・祝）～2/28（木）

季節を愉しむ…

新春干支カクテル　～亥～
— Sanglier（サングリエ）—　¥6,000（税・サ込）

2019年の干支「亥」にちなんで、猪のごとく猛進できるようブランデーカクテルの王様「サイドカー」にダーレーオリジナルアレンジを加えた個性豊かなカクテルをご用意いたしました。

十二支最後の干支となる「亥」の猪は、
豚の始祖となる動物といわれています。
この豚が探すことにより手に入る高級食材の「トリュフ」と
新年にふさわしいラグジュアリーでコニャックの王様「ヘネシーX.O.」を
組み合わせた力強さとまろやかさを感じられる香り高いカクテルです。

新春干支カクテル　～亥～
— Sanglier（サングリエ）—

おすすめボトル

おすすめボトルのご案内 Bottle promotion

響ブレンダーズチョイス　※限定8本（各月4本）
HIBIKI SUNTORY WHISKY BLENDER'S CHOICE
特別価格 ¥33,000　通常価格¥40,000　＊ジャパニーズウィスキー

ワイルドターキー8年　WILD TURKEY 8 YEARS OLD
特別価格 ¥18,000　通常価格¥22,000　＊バーボンウィスキー

デュワーズ15年　Dewar's 15 YEARS OLD
新商品 ¥20,000　＊ブレンデッドスコッチウイスキー

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。

メインバー ダーレー（2F）
Main Bar DARLEY

営業時間　17:00～24:00　ラストオーダー 23:30
TEL . 075-342-2176
※喫煙可

※写真はイメージです。

冬のスイーツコレクション

冬のスイーツコレクション
Winter dessert collection

期間：1/4（金）～2/28（木）

甘みの中にほんのりとした酸味が美味しい「りんご」、
爽やかな風味と甘酸っぱさが特徴の「レモン」や
なめらかな口溶けと濃厚なショコラの味わい深いスイーツを
お楽しみください。

おすすめスイーツ

①クレーム・ブリュレ　カルヴァドスの香り ―― ¥800

②ショコラの温かいスープ
林檎のキャラメリゼとゴーフル添え ―― ¥800

③レモンのマカロン ―― ¥800

④シナモンの香る林檎のロースト
塩アイスクリーム ―― ¥800

⑤フォンダン・オ・ショコラ
バニラアイスクリーム添え ―― ¥1,000

＊林檎のハワイアン・パンケーキ ―― ¥1,500

＊チョコレートパフェ ―― ¥1,500

＊クレープシュゼット ―― ¥2,000

※上記料金には消費税とサービス料が含まれております。

クレープシュゼット

カフェ＆ダイニング アンバーコート（1F）
Café Amber Court
ご利用時間　11:00～22:00
TEL . 075-342-2156

※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。

Event

大阪・兵庫・京都 中国料理レストラン共同企画
「最強中華2019」テーマは
～“ぷりぷり海老”と“いちごスイーツ”の饗宴～

大阪・兵庫・京都にあるホテルの中国料理レストランの料理長・シェフがそれぞれのオリジナリティを表現したメニューといちごスイーツをご用意いたしました。美味しい三都めぐりをお楽しみください。

最強中華ディナー
¥9,000（税・サ込）
期　間　1/7（月）～3/31（日）
時　間　11：30～14：30

- 最強中華冷菜
- 点心二種（海老蒸し餃子、海老焼売）
- ロブスター団子入りフカヒレ蒸しスープ
- 有頭海老の香り蒸し
- 海老入り八宝菜
- 海老玉天津飯
- チャイナパフェ

※スタンプラリーも実施いたします！詳しくはお問い合せください。
※最強中華ランチ（¥3,000、税・サ込）もご用意しております。

ご予約・お問い合せ 翡翠苑　TEL . 075-342-2167

第29回 ワインパーティー

「葡萄品種をあじわう」をテーマに、ブッフェ形式のお料理とご一緒にワインをお楽しみいただくイベントです。

開催日　2/8（金）・13（水）・22（金）
時　間　19：00～21：00（受付 18：30～）
会　場　アンバーコート
料　金　¥6,000（税・サ込）＊ディナー・ワインを含む

ご予約・お問い合せ アンバーコート　TEL . 075-342-2156

第8回 京の名酒フェスティバル

京都を代表する蔵元が厳選した、約36種の日本酒を
お好きなだけお召し上がりいただけます。
純米大吟醸やしぼりたての新酒など、バラエティー豊富な
名酒の数々を心ゆくまでお楽しみください。

開催日　2/1（金）
時　間　17：30～20：30（受付 17：00～）
会　場　3階 宴会場
料　金　前売券 ¥3,000 / 当日券 ¥3,500（いずれも税込）

出店蔵元（予定・順不同）
・黄桜・月桂冠・宝酒造・キンシ正宗・招徳酒造
・山本本家・齊藤酒造・東山酒造
・増田徳兵衛商店・松井酒造・佐々木酒造・城陽酒造

※お料理はチケット制となります。
当日販売するフードチケット（¥2,000、税・サ込）〈¥200×10枚つづり〉をご購入の上ご利用ください。
※未成年の方・お車などを運転されるご予定の方はご参加いただけませんのでご了承ください。
※参加蔵元は変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合せ 宴会部　TEL . 075-342-2415（時間 10：00～19：00）

ウエディングフェアのご案内

※フェアの日程・時間等は変更となる場合がございます。
※詳しくはお問い合せください。

【月1フルコース無料試食付相談会】 予約制

1/20(日) 1部 11:00〜 / 2部 15:00〜

- フルコース料理無料試食会
- チャペル入場体験
- 会場見学
- 相談会

本番直前 会場コーディネート見学フェア 予約制

2/10(日) 11:00〜

- 本番直前会場の見学
- ミニコース料理無料試食付き
- チャペル入場体験
- 相談会

毎週末(土・日)相談会を開催中 予約優先

- チャペル見学入場体験
- 館内見学&ロビー式場見学
- 土曜日は、ホテルメイドスイーツの試食付き
- 日曜日は、ミニコース料理無料試食付き

Wedding

ご予約・お問い合せ ウエディングサロン
TEL . 075-361-1800(10:00〜19:00)　*火曜日定休

※写真はイメージです。

プリンセス 歓送迎会プラン

心も身体もあたたまる美味しいお料理とお飲物で
新たな出会いと旅立ちのひとときを彩ります。

PLAN

A	お一人様	¥7,500	お料理+フリードリンク4種
B	お一人様	¥8,500	お料理+フリードリンク5種
C	お一人様	¥10,000	お料理+フリードリンク5種
D	お一人様	¥12,000	お料理+フリードリンク5種

お料理 お好みのスタイルをお選びください。

西洋料理	✦オンテーブルシッティングブッフェ	✦コース	✦ブッフェ
中国料理	✦正餐卓料理		
日本料理	✦和会席料理	C・Dプラン限定	

フリードリンク

✦ワイン(赤・白)	✦日本酒	✦ビール(ノンアルコールビール含む)
✦カクテル(2種)	✦焼酎(麦・芋)	✦ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)
✦ウイスキー	✦紹興酒	

特典 パーティーをより一層盛り上げる素敵な特典をご用意しております。

※上記料金には消費税とサービス料が含まれております。

期間:2/1(金)〜9/30(月)

着席スタイルのパーティーで最大180名様までご利用いただける
お部屋をご用意しております。

2/15(金)までは
「忘年会・新年会プラン」もご用意しております。

*プランについての詳細は宴会部までお問い合せください。

Party Plan

ご予約・お問い合せ 宴会部
TEL . 075-342-2415(10:00〜19:00)

【定期観光バス】京都にみる日本の絵画
京の障壁画と庭園の美をたずねて（昼食付）

期間：1/10（木）～3/18（月）の毎日運行

「第53回 京の冬の旅」をめぐる定期観光バス乗車券をセットにした宿泊プランです。
日本の絵画と庭園の美を楽しむ特別コースで、大徳寺では「狩野探幽代表作の障壁画（重文）」や妙心寺では「海北友雪筆の雲龍図」などの水墨画など名だたる絵師の障壁画と庭園美をお楽しみいただける特別コースです。ぜひこの機会に、お楽しみください。

お一人様料金（サービス料・消費税込） ★昼朝食付

スーペリアフロア

2名一室（ツイン または ダブル）	¥21,790～
3名一室（ツイン+エキストラベッド）	¥20,790～

○チェックイン…13：00　○チェックアウト…12：00
※お部屋タイプ・ご宿泊時期によって料金が異なりますので、詳しくはお問い合せください。
※宿泊税はご到着時に別途お支払ください。

＜プラン内容＞
・定期観光バス乗車券（1室につき1枚）
【出　発　地】JR京都駅烏丸口
【発着時間】10：10
【所要時間】約6時間

観光場所
◆大徳寺 本坊　◆妙心寺 麟祥院　◆妙心寺 龍泉菴
◆建仁寺 両足院　◆京の精進料理 泉仙（昼食）
※本プランはチェックアウト日のご案内となります。

Accommodation plan
ご予約・お問い合せ 宿泊予約
TEL．075-361-5111

※写真はイメージです。

Gift Shop
ギフトショップ 和小路（なごみ）（1F）
営業時間 8：00～21：00　お問い合せ TEL．075-342-2559

和小路 おすすめ商品のご案内
このほかにも、ホテルスタッフおすすめアイテムを多数取り揃えております。

期間：1/1（火・祝）～2/28（木）

大藤　千枚漬
曲物7.5号（480g）　¥4,320（税込）※送料込

慶応元年（1865年）創業、千枚漬発祥の老舗「大藤」。聖護院かぶを薄く切り、丹精込めて漬けられた千枚漬。品の良い甘酸っぱさと豊かな昆布の風味をお楽しみいただける、京の冬ならではのお漬物です。
*こちらの商品は発送のみの承りとなります。詳しくはお問い合せください。

鈴木時代裂研究所
古渡更紗 笹蔓手金更紗
手提げバッグ二重　¥36,720（税込）
ミニボストンバッグ　¥50,760（税込）

鈴木時代裂は400年程前の名物裂と古渡更紗の染色品の収集・研究、復元を行っています。名物裂・古渡更紗は大名や茶の湯の数寄者たちを魅了し、400年を経た柄とは思えないほど現在でも斬新なデザイン。趣あるバッグで、新年の街にお出かけしてみてはいかがでしょうか。他のデザイン・商品も取り揃えております。

手提げバッグ二重（縦24×横29×マチ11cm）
ミニボストンバッグ（縦23×横33.5×マチ14cm）

俵屋吉富
京銘菓 雲龍

本棹 ¥1,404（税込）／半棹 ¥756（税込）

国産大粒小豆製粒餡と村雨餡を一本ずつ手巻きし、雲に乗る龍の姿を表現した意匠棹菓子です。甘みを抑えた小豆本来の旨味と、しっとりとした生菓子ならではの食感をお楽しみください。
京都・相国寺が所有する「雲龍図」に感銘を受けた俵屋吉富七代目菓匠・石原留治郎が長年をかけ生み出した一世の名品。
大本山相国寺故山崎大耕老師ご命名。

日本料理 嵯峨野
わさびふりかけ
55g　¥500（税込）

ちりめん山椒（袋入り）
40g　¥500（税込）
80g　¥1,000（税込）

中国料理 翡翠苑
麻婆あられ
50g　¥300（税込）

フルーツ豆板醤
130g　¥800（税込）

京セラ
セラミックナイフ・ピーラー他
¥864（税込）～
耐磨耗性に優れるセラミックを用い、錆びずに切れ味が持続、軽くて使いやすいキッチングッズを幅広く取り揃えております。
※全商品、表示価格より10%割引いたします。

今月おすすめのお酒

松井酒造（洛中）
神蔵（かぐら）
純米酒
720ml ¥2,263（税込）

享保11年（1726年）創業、洛中最古の蔵元。
一切濾過を行わず、無濾過であり、生酒であり、原酒であることにこだわった純米酒。
精米歩合だけではない、造りで実現できる旨さを追求した酒です。

京都の各蔵元の名酒や焼酎などを中心に、多数取り揃えております。

※写真はイメージです。

Jewelry Shop

クレサンベール京都店（京セラ直営店）（1F）
営業時間 10:00～19:00　お問い合せ TEL . 0120-315-903

クレサンベール京都店 おすすめ商品のご案内

大切な方への贈り物として、ご自身へのご褒美として…
クレサンベール京都店選りすぐりのジュエリーをご提供いたします。

期間：1/1（火・祝）～2/28（木）

クレサンベールマルチカラーペンダント

「クレサンベール」とは、京セラが独自の技術で開発した、天然宝石と同一成分の物質を長期間かけて入念に再結晶化させた宝石の総称です。

¥12,800（税込）

花珠真珠ネックレス&イヤリングセット（花珠鑑別書付）

（8.0mm～8.5mm）
※ピアスへの加工も無料で承ります。

¥118,000（税込）

Relaxation

ロイヤルボディコンシャス（5F）
営業時間　11:00～20:00　ご予約・お問い合せ TEL . 075-353-4145　＊火曜日定休

新春スペシャルエステ

2019年の皆様のキレイを応援！
潤いたっぷりのみずみずしいお肌で新年のスタートを切りませんか。

冬の乾燥したお肌におからボールを使ってしっとりもっちり肌に。
生姜のフットバスで足元からポカポカ温まっていただけるメニューです。

冬のあったか潤い美肌ボディコース

期間：1/2(水) ～2/28（木）
時間：約90分
料金：￥10,000（税込）

- ❇生姜のフットバス
- ❇バックボディオイルトリートメント（背中・脚）
- ❇おからボール
- ❇アフタードリンク

※上記施術時間はウエルカムドリンク・アフタードリンク・カウンセリングなどの時間（約30分）を含みます。
※男性のお客様は、女性のお客様とご一緒に施術される場合にのみ承ります。また、上記料金に2,160円（税込）の追加料金を頂戴いたします。

※写真はイメージです。

レストラン＆バーのご案内
Restaurant & Bar Guide

1F Amber Court アンバーコート

カフェ&ダイニング アンバーコート
Café Amber Court

営業時間 Hours　7:00～22:00
Lunch　11:00～14:30
Dinner　17:00～21:00
TEL.075-342-2156

2F 嵯峨野 さがの

日本料理 嵯峨野
Japanese Restaurant Sagano

営業時間 Hours
Lunch　11:30～14:30
Dinner　17:00～21:00
TEL.075-342-2163

2F 豊園 ほうえん

鉄板焼 豊園
Teppanyaki Hoen

営業時間 Hours
Lunch　11:30～14:30
Dinner　17:00～21:00
（土・日・祝日 16:00～21:00）
TEL.075-342-2199

2F 翡翠苑 ひすいえん

中国料理 翡翠苑
Chinese Restaurant Hisuien

営業時間 Hours
Lunch　11:30～14:30
Dinner　17:00～21:00
TEL.075-342-2167

2F 嵯峨野 さがの

天ぷら割烹 嵯峨野（日本料理嵯峨野内）
Tempura Kappo Sagano

営業時間 Hours
Lunch　11:30～14:30
Dinner　17:00～21:00
TEL.075-342-2163

2F DARLEY

メインバー ダーレー
Main Bar DARLEY

営業時間 Hours
17:00～24:00
ラストオーダー 23:30
TEL.075-342-2176　※喫煙可

ご入会はお済みですか？　入会金・年会費無料

One Harmony ホテルの「気品」と「洗練」が響き合うメンバーシッププログラム

◎館内レストラン・バーでのご利用料金が10%割引
◎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きますと、バースデー特典として
1泊分の部屋代金を正規料金より50歳までの方は50%・50歳以上の方は年齢の分だけ割引、
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%割引、バーでのキープボトル 20%割引をいたします。
◎その他、うれしい特典をご用意しております。
※各種割引や特典、JALクーポン等との併用はできかねます。

Okura nikko hotels international HOTEL JAL CITY

ご入会はこちらから

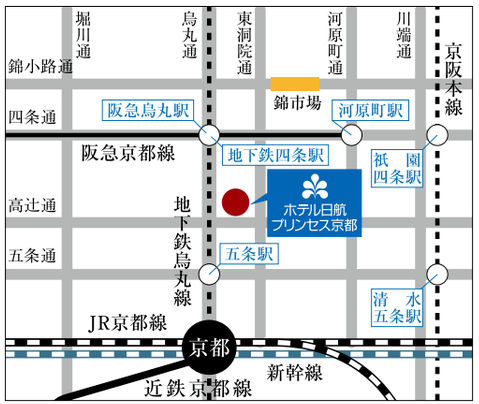
くわしくはこちら

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㈹　http://www.princess-kyoto.co.jp
E-mail　info@princess-kyoto.co.jp

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

■ 東京営業所
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-27-8
京セラ原宿ビルB1F
TEL.03-5464-3830



ホテル日航
プリンセス京都