



# 卒業記念・謝恩会 デザート充実 パーティープラン

開催 2018年2月1日(木)～3月31日(土)

お世話になった先生や先輩へ感謝の気持ちを伝える謝恩会にぴったりのプランをご用意いたしました。美味しいお料理と充実のデザートbuffetで、特別な時間を演出いたします。これからの輝かしい未来への出発の節目にホテル日航プリンセス京都で大いに盛り上がり、仲間と語りながら思い出に残るひとときをお過ごしください。

## プラン

**A** お一人様 **¥7,000** (税・サ込)

**B** お一人様 **¥8,000** (税・サ込)

## スタイル

オンテーブルシットイングbuffet または buffet

## 特典

乾杯用  
スパークリングワイン  
プレゼント

スクリーン&プロジェクター貸出  
特別料金  
(通常¥92,550(税込) ⇒ **¥10,000(税込)**)

有線マイク2本と  
ステージ設営  
無料

\*宴会場のご利用は2時間までとさせていただきます。ご延長の場合は別途追加料金がかかります。お飲物代としてお一人様30分¥500(税・サ込)とご使用会場の正規料金の50%を頂戴いたします。詳しくはお問い合わせください。

\*20名様より承ります。  
\*写真はイメージです。

**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 地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分  
TEL.075(342)2111(代) <http://www.princess-kyoto.co.jp>

ご予約・お問い合わせ 宴会部

**TEL.075(342)2415**

受付時間 10:00～19:00

# お料理メニュー例

A

¥7,000

オンテールシッティングブッフェ

## 冷製料理

- \*シーザーサラダ
- \*スモークサーモンとポテトのサラダ 菜園仕立て
- \*タコのマリネ ポモドーロ
- \*白身魚のエスニック風南蛮漬け
- \*生ハム・菜の花・野菜のブーケ

## 温製料理

- \*国産鶏のバスク風
- \*豚バラ肉と野菜のカラフル炒め
- \*小海老とおこげの野菜あんかけ

- \*デザートブッフェ
- \*コーヒー

A

¥7,000

ブッフェ

## 冷製料理

- \*高菜入り国産若鶏のヴァプール
- \*スモークサーモンとポテトのサラダ 菜園仕立て
- \*タコのマリネ ポモドーロ
- \*白身魚のエスニック風 南蛮漬け
- \*生ハム・菜の花・野菜のブーケ

## 温製料理

- \*国産鶏のバスク風
- \*豚ロースの香草パン粉焼き
- \*スパゲッティ ボロネーゼ
- \*ドライカレー

- \*デザートブッフェ
- \*コーヒー

B

¥8,000

オンテールシッティングブッフェ

## 冷製料理

- \*ラタトゥイユのクレープ巻き シガレットのように
- \*スモークサーモンとポテトのサラダ 菜園仕立て
- \*生ハム・菜の花・野菜のブーケ
- \*キビナゴのマリネ
- \*焼き茄子と牛ランプ肉のロール

## 温製料理

- \*帆立貝と小蘇のソテー
- \*国産若鶏の唐揚げ 甘酢ソース
- \*白身魚とハーブのセルクル焼き
- \*赤ワインで煮込んだ牛ほほ肉のチーズ焼き

- \*デザートブッフェ
- \*コーヒー

B

¥8,000

ブッフェ

## 冷製料理

- \*ラタトゥイユのクレープ巻きシガレットのように
- \*スモークサーモンとポテトのサラダ 菜園仕立て
- \*生ハム・菜の花・野菜のブーケ
- \*合鴨胸肉のロースト オレンジソース
- \*焼き茄子と牛ランプ肉のロール

## 温製料理

- \*帆立貝と小蘇のグリル
- \*国産若鶏の唐揚げ 甘酢ソース
- \*白身魚とハーブのセルクル焼き
- \*牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- \*中華ちまき

- \*デザートブッフェ
- \*コーヒー

## フリードリンク

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

☑️ お一人様プラス¥300(税・サ込)で  
☑️ ドリンク1種追加いただけます。☑️

\*上記料金には、お料理・お飲物・室料・税金・サービス料が含まれております。 \*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。