

懐かしい恩師や友人との再会をホテル日航プリンセス京都で…

同窓会・同期会プラン

最高の時を過ごした仲間達との久しぶりの再会。懐かしい思い出話に花が咲く。あの頃の仲間たちと心温まるひとときを。ホテル日航プリンセス京都ならではのおもてなしで、心に残る同窓会をお手伝いいたします。

ご利用期間／2018年4月1日(日)～2019年3月31日(日)

Aプラン お一人様 **¥8,000**
お料理 + フリードリンク4種

お好みの料理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buffe
- * コース * buffe

Bプラン お一人様 **¥10,000**
お料理 + フリードリンク5種

お好みの料理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buffe
- * コース * buffe

中国料理

正餐桌料理

日本料理

和弁当

◎上記お一人様料金には、お料理・お飲物・室料・税金・サービス料が含まれております。

フリードリンク

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。

Aプランは4種、Bプランは5種お選びください。

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

◎フリードリンクのご利用は2時間までとさせていただきます。



特 典

1. ご案内状の作成と発送・席札の作成

※ご案内はがき(切手代含む)の料金は別途頂戴いたします。

※お預かりした個人情報はご案内状の作成・発送、席札の作成のみに使用し、その他の目的では利用いたしません。

2. 下記よりおひとつお選びください

- A. 乾杯用スパークリング清酒
- B. フリードリンク1種追加
- C. ご利用時間30分延長

3. 下記を無料で貸出いたします

- ・ワイヤレスマイク2本
- ・ステージ

オプションメニュー

1. 記念写真 ———— 1枚¥1,944(税込)

(八つ切り・当日渡し・開宴前撮影)

※20枚以上より承ります。

2. 追加お一人様¥1,300(税・サ込)で

デザートデザートbuffeに
グレードアップ

3. 吊看板 ———— ¥32,400(税込)

(600mm×5,400mm)

※その他サイズのご注文も承ります。

詳しくはお問い合わせください。

◎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、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

選べるお料理のスタイル

メニュー例

西洋料理

オンテールシッティングブッフェ

¥8,000

冷製料理

- * 帆立貝のタルタル ほのかなアニスの香り
- * カマンベールチーズと
スモークサーモンのピンチョス
- * 合鴨と九条ねぎのゼリー寄せ
- * 焼き茄子の牛肉包み
- * 小巻寿司

温製料理

- * 小海老のフリッター エスニックソース
- * 国産若鶏の唐揚げ
- * 京湯葉に包まれた鯛のムース
オマール海老のクリームソース
- * ポークフィレのピカタ デミグラスソース
- * 九条ねぎ入りうどん

* デザート

* コーヒー

A
プラン

西洋料理

コース

¥8,000

- * 生ハムとじゃがいものテリーヌ
マスタードの香り
- * 京の地下天然水で仕上げた旬の野菜スープ
(温製または冷製)
- * カダイフに包まれた海老のフリット
パプリカの味わいアメリカーナソース
- * 牛フィレのポワレ 赤ワインソース
- * シェフパティシエールからのデザート
- * 自家製パン
- * 食後の香り

中国卓料理

¥10,000

- * 冷菜盛り合せ
- * 五目入りフカヒレスープ
- * 水餃子の胡麻ソースがけ
- * 海老と烏賊の玉子チリソース
- * 牛肉と野菜の細切り炒め
- * 白身魚のピリ辛甘酢ソース
- * ちまき
- * デザート二種

B
プラン

和弁当

¥10,000

- * 先付 本日の先付
- * 口取 千代口 和え物
出汁巻 焼魚 小袖寿司
他三種
- * 造り おすすめの品二種盛り
あしらい一式
- * 焚合 季節の煮物盛り合せ
- * 酢物 季節の一品
- * 煮物 椀
- * 御飯 季節の御飯
- * 香物
- * 水物

◎上記お一人様料金には、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。

◎西洋料理はブッフェのメニューもご用意しております。
詳しくはお問い合わせください。