

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／2019年9月30日(月)まで

**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**

- \*オンテールシッティングbuffet
- \*コース \*buffet

**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**

- \*オンテールシッティングbuffet
- \*コース \*buffet

**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buffet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 おすすめの商品二種盛り  
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。