

Princess Times

ホテル日航プリンセス京都

2021

9-10

Restaurant &
Bar guide

プリンセス タイムス

秋の
気配が漂う
実り豊かな
美味の数々



入会金・年会費 無料

One Harmony 会員募集中



メインのお肉もフレンチスタイルのソースでお愉しみいただく、随所にフランス料理のエッセンスを盛り込んだ、特別感満載のランチ&ディナーコース。目の前で焼き上げる華麗な手さばきも、優雅なひとときを演出します。

期間:9/1(水)~10/31(日)

秋の鉄板フレンチ特別ランチ

～鉄板で表現する軽いフレンチスタイル～「Bonheur(ポヌール)」

Lunch

¥10,000(税・サ込) 会員価格 ¥9,000(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿 / 生ハムと茄子のプレス ジャルディニエールスタイル / 帆立貝の鉄板焼き バブリカソース ～ロワイヤル仕立て～ / オマール海老のソテー プロヴァンススタイル ～ミモレットチーズを散りばめて～ / 国産牛フィレとフォアグラの鉄板焼き ロッシーニのように～芳醇なマデラソースに佃煮のアクセント～ / 焼き野菜 / 彩りサラダ / 御飯・味噌汁・香の物 / デザート



期間:9/1(水)~10/31(日)

秋の鉄板フレンチ特別ディナー

～世界三大珍味を使ったフレンチスタイル～「Luxe(リュクス)」

Dinner

¥20,000(税・サ込) 会員価格 ¥18,000(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿 / 帆立貝と茄子のプレス キャビア飾り / フォアグラの鉄板焼き 柿のコンフィチュール添え ～トリュフが香るフィッセルを添えて～ / アワビの鉄板焼き 茸添え ブルギニオンバターソース ～ハーブのメスキランとともに～ / カナダ産オマール海老の鉄板焼き ～トリュフ入りアメリカメソース～ / 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) 白トリュフソルト添え ～芳醇なマデラソースに佃煮のアクセント～ / 焼き野菜 / 彩りサラダ / 御飯・味噌汁・香の物 / デザート



鉄板フレンチコースにおすすめのワインセット

期間:9/1(水)~10/31(日)

ワインのマリアージュセット

●ワイン2種

スパークリングワイン・白ワイン・赤ワインから2種選択

¥3,000(税・サ込) 会員価格 ¥2,700(税・サ込)

●ワイン3種

スパークリングワイン・白ワイン・赤ワインから各1種ずつ

¥4,000(税・サ込) 会員価格 ¥3,600(税・サ込)

●ワイン4種

シャンパン1種+白ワイン・ロゼワイン・赤ワインから3種選択

¥5,500(税・サ込) 会員価格 ¥4,950(税・サ込)

鉄板焼

2F 豊園 ほうえん

TEL. 075-342-2199

営業時間 Lunch 11:30~14:30(L.O.14:30)
Dinner 17:00~21:00(L.O.20:00)



※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。



薬膳コーディネーター監修の薬効食材を
組み合わせた体にやさしいランチコース。
美容や健康に気配りをした中国薬膳料理で、
体の中からキレイ&元気に!

期間:9/1(水)~11/30(火)
秋の薬膳 広東名菜ランチ

Lunch

¥3,500(税・サ込)

会員価格 ¥3,150(税・サ込)

【メニュー】

海鮮サラダ冷菜 黒胡麻と唐辛子のドレッシング
仕立て / 本日の生薑入りスープ / 里芋を使った
揚げ物 / 海老・烏賊・白きくらげの炒め / 秋茄子
と春雨の山椒が香るマーボー煮込み / チャーシュー
と葱入り炒飯 / デザート二種

海と大地の恵みを堪能! 北海道フェア

毛蟹や帆立貝などの魚介や、大地の恵みをたっぷり含んだ野菜など、北海道の秋の魅力が詰まった
本格中国料理を心ゆくまで堪能ください。

期間:9/1(水)~11/30(火)
秋の味覚と北海道ディナーコース

Dinner

¥18,000(税・サ込)

会員価格 ¥16,200(税・サ込)

【メニュー】

翡翠苑特製冷菜盛り合わせ / ボタンエビと北寄貝の蒸し物 /
毛蟹とチーズのチャイニーズグラタン / 国産牛ロースと百合根の
炒め / フカヒレの姿煮込み 毛蟹入りあんかけ / 鮭とキノコの
炒飯 / よつ葉クリームチーズを使ったデザート

期間:9/1(水)~11/30(火)
秋の味覚と北海道ランチコース

Lunch

¥5,000(税・サ込)

会員価格 ¥4,500(税・サ込)

【メニュー】

秋の味覚冷菜盛り合わせ / ジャガイモと玉葱入り フカヒレのチャイナ
ポタージュスープ / コーン入り春巻き / つぶ貝と帆立貝柱のバター
炒め / 国産牛ロースと百合根の黒胡椒炒め / 鮭入り炒飯 / よつ葉
クリームチーズを使ったデザート

※この色で記載の食材は、北海道産を使用しています。



松茸の豊かな香りと上品な旨味を引き出す土瓶蒸しなど
秋ならではの風味豊かな味わいを。



期間:9/1(水)~10/31(日)

土瓶蒸し特別御膳

Lunch

¥6,000(税・サ込) 会員価格 ¥5,400(税・サ込)

【献立例】

先附(造里二種盛り) / 椀物 土瓶蒸し(松茸、鰻、他) / 組肴 季節の小鉢(出汁巻、小袖寿司、焼魚、他) / 酢の物(貝柱、白芋茎、胡瓜、他) / 焚合(鰻黄味煮、賀茂なす、里芋、他) / 御飯・味噌汁・香の物 / 水物 ※天ぷら付:7,000円(税・サ込)もご用意しております。



期間:9/1(水)~9/30(木)

お月見会席

Dinner

¥12,500(税・サ込) 会員価格 ¥11,250(税・サ込)

【献立例】

前菜(満月豆腐、金時草菊花浸し、鯛小袖寿司、いくら、他) / 椀物 土瓶蒸し(松茸、鰻、他) / 造里(本日の品三種盛り) / 焚合(海老萩蒸し、他) / 焼肴(かます塩焼、他) / 留肴(帆立貝柱焼、白芋茎、胡瓜、他) / 御食事・味噌汁・香の物 / 水物

※10月は「菊見月会席」¥12,500(税・サ込)をご用意いたします。



新鮮な魚介と旬の野菜を
揚げたてサクサクの天ぷらで。

期間:9/1(水)~9/30(木)

天ぷらコース「萩」

Dinner

Lunch

¥8,000(税・サ込) 会員価格 ¥7,200(税・サ込)

【献立例】

本日の先附 / 造里(おすすめの品二種盛り) / 天ぷら(魚介:車海老、穴子、他二種 / 細工揚:鰻、生麩巻揚げ / 野菜四種) / ちりめんじゃこサラダ / 御食事(かき揚げ丼・味噌汁・香の物または かき揚げ出汁茶漬け・香の物 または 京都萬樹の細うどんを使用したかき揚げうどん) / 水物

※10月は天ぷらコース「菊」¥8,000(税・サ込)をご用意いたします。

日本料理・天ぷら割烹

2F 嗟峨野 さがの

TEL. 075-342-2163

*定休日:毎週水曜日

営業時間 Breakfast 7:00~10:00
Lunch 11:30~14:30(L.O.14:30)
Dinner 17:00~21:00(L.O.20:00)

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。



洗練された上質な空間で
シェフが手間暇かけて
仕立てた本格フレンチを
温かみのあるおもてなしとともに。

期間:10/1(金)～10/31(日)

シェフコレクション ～ブルゴーニュ地方料理～

Dinner ¥6,000(税・サ込) 会員価格 ¥5,400(税・サ込)

【メニュー】

グジェール*3種の味わい / ジャンボンベルシエ* 自家製彩り野菜のビクルス / ウフ・アン・ムーレット*
フォアグラソテー添え / 旬の魚とエスカルゴのソテー ベルノ酒風味のバターソース / 鴨の赤ワイン
煮込み ブルゴーニュスタイル / パンデビス*と洋梨のコンポート / コーヒー または 紅茶

*グジェール:チーズを混ぜた風味の良いシュール皮 *ジャンボンベルシエ:パセリをふんだんに使った
豚肉のゼリー寄せ *ウフ・アン・ムーレット:赤ワインを使ってボーチドエッグを作り、フォアグラのソテー
を添えた一皿 *パンデビス:ハチミツと香辛料を効かせたパン



期間:9/1(水)～9/30(木)

シェフコレクション

～秋の京都 鷹峯・大原・静原の野菜を楽しむフレンチコース～

Dinner ¥6,000(税・サ込) 会員価格 ¥5,400(税・サ込)

【メニュー】

シェフが選ぶ京都・地野菜の一皿 / 七谷地鶏・フォアグラ・万願寺とうがらしのガランティーヌ / 旬の魚の
ボワレ 帆立貝と賀茂なすのミルフィーユ仕立て 秋茄子のビュレ / メインディッシュ1品【胡麻を纏った
牛フィレ 白味噌ソース 地野菜のヴァリエ “山中油店”胡麻油の風味 / 京都産ポークバラのキャラメリゼ
エビスの香り 地野菜添え シェリーヴィネガーソース】 / パン / 無花果のコンポート バニラアイスクリーム
添え / コーヒー または 紅茶



期間:9/1(水)～10/31(日)

ビストロランチ

Lunch ¥2,600(税・サ込)
会員価格 ¥2,340(税・サ込)

【メニュー】

シェフからシャルキュトリ*の盛り合わせ / メインディッシュ1品【魚と
帆立貝のナージュ 酢橘の香り / 太刀魚と茸のバート・ブリック包み
バルサミコのレダクション / 丹波黒どり野菜のバロティーヌ ソース・
シャスール / 牛サーロインのステーキ シェフおすすめのソース】 /
パン(6種類) / シェフより素敵なデザート / コーヒー または 紅茶

*シャルキュトリ:ハムやソーセージ等の豚肉加工食品の総称

カフェ&ダイニング
1F Amber Court
アンバーコート

TEL. 075-342-2156

営業時間 Breakfast 7:00～11:00
Lunch 11:00～14:30(L.O.14:30)
Dinner 17:00～21:00(L.O.20:00)



※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。

季節を愉しむマンスリーカクテル
～菊花カクテル～



深まる秋に
おすすめのボトル



邪気払い・無病息災や長寿への願いから、
菊酒をいただく習わしがある「9/9 重陽の節句」。
その菊をメインに、実りの秋にふさわしい
旬の食材を使用した見た目も華やかで美しい、
健康維持を願うカクテルです。

期間:9/1(水)～10/31(日)

① 葡萄コスモポリタン ￥1,800(税・サ込)

・葡萄・クランベリージュース・レモンジュース
・クランベリーシロップ・ブドウリキュール・菊酒*

② 酢橘フィズ ￥1,500(税・サ込)

・酢橘・角砂糖・ソーダ・菊酒*

③ 茗荷モヒート ￥1,800(税・サ込)

・茗荷・ミント・ライムジュース・シロップ・ソーダ・菊酒*

*3種類の菊酒よりお選び下さい。(菊を漬けたウイスキー・ウォッカ・日本酒)

期間:9/1(水)～10/31(日)

④ Old Parr 12y 通常価格 ￥22,000 特別価格 ￥18,000(税・サ込)

オールド パー 〈ブレンデッドスコッチウイスキー〉

⑤ GLENMORANGIE THE ORIGINAL 通常価格 ￥23,000 特別価格 ￥20,000(税・サ込)

グレンモーレンジー オリジナル 〈シングルモルトスコッチウイスキー〉

⑥ GLENKINCHIE 12y 新商品 特別価格 ￥17,000(税・サ込)

グレンキンチー 〈シングルモルトスコッチウイスキー〉



おすすめ宿泊プラン

貴方はどっち派!?

京の名品お試し宿泊プラン

◎宿泊期間:2022年3月31日(木)まで

日本料理「嵯峨野」オリジナルラベルの
日本酒発売を記念して錦市場のおすすめの一品を
セットした部屋飲み宿泊プランが登場!
創業240周年を迎えたキンシ正宗株式会社より、

日本料理「嵯峨野」
コラボレーションの純米吟醸酒×1本

または

インスタ映えするクラフトビール
飲み比べ3本セット

のどちらか好きなドリンクをお選びください。

地域共生
第2弾!!



「キンシ正宗」
クラフトビール3本セット



「嵯峨野」
純米吟醸酒



「嵯峨-KAI」おつまみ3種

さらに、
吞兵衛スタッフがおすすめする
錦市場「嵯-KAI」の
おつまみ3種
もご用意!
もちろん、お土産としても
喜ばれる事
間違いなしです!!

※ドリンクとおつまみ3種は1室につき1セットご用意いたします。
※ご予約の際にご希望のドリンクをお選びください。
※写真はイメージです。 ※状況により変更させていただく場合がございます。

ご予約・お問い合わせ **宿泊予約** | TEL . 075-361-5111 受付時間 10:00~17:00



テイクアウトメニュー

魅惑のホテルスイーツで

おうちのティータイムを贅沢なひとときに。

◎承り期間:2022年3月31日(木)まで

ホテルシェフが生み出す彩り鮮やかなスイーツなどを
少しずつ楽しむことができるアフタヌーンティーセットで、
おうちで過ごすティータイムを少し贅沢に。
プレゼントや手土産にもぴったりです。



アフタヌーンティーセット

- ムースフロマージュ ●マドレーヌ ●マカロン
- リンツァートルテ ●イチゴのタルトレット
- フレッシュフルーツ ●スモークサーモンの蕎麦仕立て
- タルトフランボワーズ
- 玉子、ベーコン、トマト、胡瓜のサンドイッチ
- テリーヌショコラ

〈ハーブティー付き〉(1人前)

¥2,800(税込)

※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。
※状況により変更させていただく場合がございます。

熟練シェフ達の感性とアイデアが生み出す、

安心・安全なホテルメイドの美味なる味わいをご家庭で。

◎承り期間:11月30日(火)まで

※12月以降の内容についてはお問い合わせください。



フィナンシェ付き

素材にこだわった、
ホテル仕立てのお弁当。

洋食弁当 (1人前)

¥3,500(税込)



自家製バケット付き

ホテル自慢の美味を
豪華に詰め込んだオードブル。

プリンセスオードブルパーティーセット
(4人前)

¥25,000(税込)

¥15,000以上のご注文から配達可能
※京都市内限定(一部地域を除く)



◎ご提供時間:11:30~17:30

お渡し日の2日前までにご注文ください。その他ご用意しています。詳しくはお問い合わせください。

ご注文・お問い合わせ **宴会部** | TEL . 075-342-2415 受付時間 10:00~18:00



クレサンベル京都店 おすすめの商品のご案内

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

◎期間:9/1(水)~10/31(日)



①ダイヤモンドリング K18PG D0.30ct **¥45,800(税込)**
②ダイヤモンドリング K18YG D0.50ct **¥65,800(税込)**



③花珠あこや真珠ネックレス&イヤリングセット
ネックレス:コバリオン あこや真珠7.0~7.5mm 全長約43cm
イヤリング:コバリオン あこや真珠7.0mm up ※ピアス加工無料 **¥79,200(税込)**

④ダイヤモンドペンダント PT900/850 D 0.25ct up / ピンクD0.008ct 全長約45cmスライドチェーン **¥99,000(税込)**
⑤ダイヤモンドペンダント PT900/850 D1.00ct up 全長約45cmスライドチェーン **¥199,000(税込)**

ジュエリーショップ
1F クレサンベル京都店 (京セラ直営店)
TEL. 0120-315-903 営業時間 10:00~19:00



グランマ・エステ

9/20は「敬老の日」。日頃の感謝の思いをお伝えしませんか?
非日常的な癒しをご用意しております。
お顔は生コラーゲンによって潤いのあるお肌へ、
お体はゴマージュでつるつるのお肌へと導きます。



◎期 間:9/1(水)~10/31(日)
◎時 間:90分
◎料 金:¥11,000(税込)
◎内 容:お好きなコースをおひとつお選びください。

〈フェイシャルコース〉

- クレンジング・洗顔・ゴマージュ ●エレクトロトリートメント(顔・首)
- ブレイクアエッセンス(生コラーゲン) ●肌別パック

〈ボディコース〉

- フットバス ●指圧 ●アロマトリートメント(背面・足後面)
- バリゴマージュ

*皮膚疾患やアレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。
*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・お着替えなどの時間(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¥2,200(税込)の追加料金を頂戴いたします。

リラクゼーション
5F ロイヤルボディコンシャス
TEL. 075-353-4145 営業時間 11:00~20:00

*定休日:毎週火曜日



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

入会金・年会費 無料

One Harmony プレミアムセレクション会員募集中

One Harmony は、
オークラ ニッコー ホテルズ
国内外 70 以上のホテルで
ご利用いただける会員プログラムです。
ご入会当日から特典を
すぐにお楽しみいただけます。



◀ ご入会はこちらから



くわしくはこちらから▶

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

〈会員特典の一例〉

- 館内レストラン・バーでの
ご利用料金 **10%OFF**
- パースデー特典
- ご宿泊特典 など

ホテル
オリジナル
パースデー
特典

- 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%OFF**
- 館内バーでの
ボトルキープ **20%OFF**

- 一泊分のお部屋代金
50歳までの方 **50%OFF**
- 50歳以上の方は
年齢分のOFF

◎その他、うれしい特典を多数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ません。

ホテル日航プリンス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地 TEL.075 (342) 2111 (代)
E-mail info@princess-kyoto.co.jp http://www.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

新型コロナウイルス
感染拡大防止に関して
様々な対応を実施しております。
詳しくはホームページをご覧ください。



スマホは
こちらから