



Princess Times

2019.09-10



hotel nikko princess kyoto



RESTAURANTS

カフェ&ダイニング アンバーコート Café Amber Court	03
中国料理 翡翠苑 Chinese Restaurant Hisuien	05
日本料理・天ぷら割烹 嵯峨野 Japanese Restaurant & Tempura Kappo Sagano	07
鉄板焼 豊園 Teppanyaki Hoen	09
メインバー ダーレー Main Bar DARLEY	11

TOPICS & EVENT

秋のスイーツコレクション Autumn dessert Collection	12
ホテル Hotel 開業15周年記念 第4弾 五つの食材による料理長の饗宴コース 15th Anniversary Part.4 "Chef's Special Menu"	12
日本料理「嵯峨野」&中国料理「翡翠苑」 Japanese Restaurant Sagano Chinese Restaurant Hisuien 第24回～29回 全国の地酒と日本料理&中国料理ご賞味会 Sake & Kaiseki & Chinese	13
ホテル Hotel シェフの饗宴 "一夜限りの晩餐会"秋の味覚と京のタベ Special chef's collaboration	13
メインバー Main Bar Darley ウイスキーセミナー Whisky seminar	13
カフェ&ダイニング アンバーコート Café Amber Court 第31回ワインパーティー「オーストラリア」 Wine party	13

STAY & GIFT

宿泊のご案内 STAY[Accommodation plan]	14
ギフトショップ 和小路 Gift Shop NAGOMI	14

PARTY & WEDDING

宴会のご案内 Party Plan	15
ウェディングのご案内 Wedding	16

OTHERS

ジュエリーショップ クレサントベル京都店 Jewelry Shop CRESCENT VERT	17
リラクゼーション ロイヤルボディコンシャス Relaxation ROYAL BODY CONSCIOUS	17
レストラン&バーのご案内 Restaurant & Bar Guide	18



カフェ&ダイニング
アンバーコート (1階) 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



Lunch **ビストロランチ** Bistro lunch

期間:9/1 (日)~10/31 (木)
¥2,600 (税・サ込)

【メニュー】
いろいろな茸のテリーヌ 丹波あじわいどりのコンフィ/メイン
ディッシュ1品【ノルウェーサーモンのパン粉焼き エストラゴン
香るソース・シャスール/帆立貝のポワレ トリュフバターとジュ
/イペリコ豚 “ベジョータ” 肩ロースのロティ シナモン香る
洋梨のピューレ/牛サーロインのグリエ シェフにおまかせ/
ホテルメイドパン (6種類) /デザート/コーヒー または 紅茶



Lunch **開業15周年記念
秋のプリンセスランチ** Special autumn princess lunch

期間:9/1 (日)~10/31 (木)
¥3,900 (税・サ込)

【メニュー】
シェフよりご挨拶の一皿/帆立貝と生ハムのサラダ 無花果の
マリネ添え 黒胡椒がアクセントのフロマー・ジュブランのエス
プーマ/カナダ産オマール海老のポワレ ブイヤベース仕立て
/牛サーロインのグリエ 燻製の香るジャガイモのピューレと
ジュ/ホテルメイドパン (6種類) /デザート/コーヒー または
紅茶

**Lunch
Dinner** **フレンチコレクション** "French collection" Lunch & Dinner

期間:9/1 (日)~10/31 (木) ※10/11(金)・16(水)・
25(金)
¥7,000 (税・サ込) ディナータイムを除く

【メニュー】
シェフよりご挨拶の一皿/アワビと大黒本しめじのテリーヌ
仕立て 粒マスタードのヴィネグレット/甘鯛のクロッカ
ンモンサンミッシェル産ムール貝のマリエールとともに/カ
ナダ産オマール海老 シャテーヌ栗と茸のフリカッセ/メイン
ディッシュ1品【鴨胸肉のロティ 無花果の赤ワインソース/牛
フィレ肉のグリエ ソース・ボルドーズ】/デザート/コーヒー
または 紅茶





中国料理
翡翠苑 (2階) Chinese Restaurant Hisuien

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



Lunch 秋の満腹コース
~小籠包食べ放題~
Autumn gourmet lunch course

期間:9/1(日)~10/31(木)
¥5,000(税・サ込)

【メニュー】
秋の味覚冷菜/小籠包をお好きなだけお召し上がりください
/国産牛ロースと首の炒め/フカヒレの姿煮込み 上海蟹
あんかけ/鮭とレタスの炒飯/デザート二種



Dinner 秋の匠味会
Autumn gourmet dinner course

期間:9/1(日)~10/31(木)
¥10,000(税・サ込)

【メニュー】
秋の味覚冷菜 旬の一皿/上海蟹肉入りフカヒレの姿スープ/
小籠包三種類の食べ比べ/有頭海老のチーズ入りチリソース
煮込み 首の天ぷら添え/国産牛ロースと秋茄子の醤油甘酢
煮込み/鮭とレタスの炒飯/秋のデザート盛り合わせ

Lunch オマール海老&飲茶ランチ
Canadian Lobster & Dim sum lunch

期間:9/1(日)~10/31(木)
¥3,900(税・サ込)

【メニュー】
海鮮サラダ冷菜 パフェスタイル/本日のフカヒレスープ/
今月の飲茶30品よりお好みの2品をお選びください/料理長
おすすめのおマール海老料理を1品お選びください【オマール
海老のチリマヨネーズソース煮込み または オマール海老の
煮込み レモンソースがけ または オマール海老の葱生姜炒
め】/中国粥 または 汁そば または 炒飯/デザート二種





日本料理・天ぶら割烹
嵯峨野 (2階)
 Japanese Restaurant & Tempura Kappo Sagano

営業時間 Breakfast 7:00~10:00
 Lunch 11:30~14:30
 Dinner 17:00~21:00
 TEL. 075-342-2163



Lunch 開業15周年記念
土瓶蒸し特別御膳
 15th anniversary lunch course

期間:9/1(日)~10/31(木)
 ¥6,500(税・サ込)

【メニュー】
 先付(造里二種盛り) / 椀物(松茸の土瓶蒸し) / 口取(出汁巻 小袖寿司 焼魚 他) / 小鉢二種 / 炙合(海老羽衣煮 賀茂なす 他) / 揚物(秋苺天ぷら) / 御飯・味噌汁・香の物 / 水物
 ※10月は、メニュー内容を変更してご用意いたします。



Dinner 開業15周年記念 第4弾
五つの食材による料理長の饗宴コース「寿」
 15th anniversary dinner course

期間:9/1(日)~10/31(木) ※9/13(金)・9/27(金)・
 10/4(金)・10/18(金)
 ¥21,000(税・サ込) **ディナータイムを除く**

【メニュー】
 前菜(フォアグラ寄せ とんぶり 萩寿司 他) / 椀物(松茸土瓶蒸し) / 造里(国産天然本鮪 他) / 進肴(黒毛和牛朴葉焼き) / 留肴(オマール海老秋香り蒸し フカヒレ 他) / 握り寿司 五貫 味噌汁 / 水物
 ※10月は、メニュー内容を変更してご用意いたします。
 ※他¥12,500(税・サ込)と¥16,500(税・サ込)もご用意しております。

Lunch Dinner 開業十五周年記念 第4弾
五つの食材による料理長の饗宴コース
 15th anniversary Special Tempura course

期間:9/1(日)~10/31(木)
 ¥12,500(税・サ込)

【メニュー】
 先付(フォアグラ寄せ とんぶり) / 造里(国産天然本鮪 真鯛) / 天ぷら(車海老 穴子 黒毛和牛紫蘇揚げ フカヒレ 東寺揚げ 松茸 賀茂なす 他) / 蒸物(オマール海老羽二重蒸し / 生野菜(ちりめんじゃこサラダ) / 御食事(かき揚げ丼 または かき揚げ出汁茶漬 または かき揚げうどん) / 水物





鉄板焼
豊園(2階) 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



Lunch Dinner 開業15周年記念 第4弾
五つの食材による料理長の饗宴コース
15th anniversary lunch & dinner

期間:9/1(日)~10/31(木)
¥20,000(税・サ込)

【メニュー】
ご挨拶の一皿/本鮪の角煮と前菜の盛り合わせ/フカヒレの茶碗蒸し/フォアグラの鉄板焼き 黒胡椒味噌とともに/カナダ産オマール海老の鉄板焼き ジェノバソース昔添え/岡崎牧場近江牛サーロインの鉄板焼き(90g)/焼き野菜/彩りサラダ/御飯・お味噌汁・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



Lunch 秋の美食ランチ
Autumn special lunch course

期間:9/1(日)~10/31(木)
¥10,000(税・サ込)

【メニュー】
ご挨拶の一皿/前菜/"秋の味覚"海老と帆立貝の茶碗蒸し/オマール海老の朴葉焼き/国産牛フィレ(70g)または国産牛サーロイン(90g)/焼き野菜/彩りサラダ/御飯・お味噌汁・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

Dinner 秋の美食ディナー
Autumn special dinner course

期間:9/1(日)~10/31(木)
¥16,000(税・サ込)

【メニュー】
ご挨拶の一皿/前菜/海老・帆立貝・真鯛の鉄板焼き 菊花餡仕立て/アワビの鉄板焼き~唐墨と酢橘とともに~/黒毛和牛A-4フィレステーキ(80g) または 黒毛和牛A-4サーロイン(100g)/焼き野菜/彩りサラダ/御飯・お味噌汁・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



メインバー
ダーレー (2階) 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



おすすめボトルのご案内 Bottle promotion

写真左から

ワールドウイスキー 碧 Ao
WORLD WHISKY [Ao] A BLEND OF FIVE MAJOR WHISKIES

*ワールドウイスキー

特別価格 ¥20,000 通常価格 ¥24,000

グレンフィディック12年 GLENFIDDICH AGED 12YEARS OLD

*シングルモルト ウイスキー

特別価格 ¥16,000 通常価格 ¥19,000

メーカーズマーク レッドトックス MAKER'S MARK

*バーボンウイスキー

特別価格 ¥15,000 通常価格 ¥20,000

※表示料金には、サービス料と消費税が含まれております。



SWEET

カフェ&ダイニング
アンバーコート (1階) Café Amber Court

ご利用時間 11:00~22:00
TEL . 075-342-2156



秋のスイーツコレクション Autumn dessert collection

期間:9/1 (日) ~10/31 (木)



- ① 栗のタルト アイスクリーム添え ¥800
- ② キャラメルのポワール 洋梨のシャーベット添え ¥800
- ③ 巨峰とレモンバーベナのゼリー
葡萄のシャーベット添え ¥800
- ④ 無花果の赤ワインコンポート
バニラアイスクリーム添え ¥800
- ⑤ ライムが香るモンブラン ¥800
- * 洋梨のパフェ ¥1,500
- * 栗とショコラのハワイアンパンケーキ
バニラアイスクリームとエスプーマクリーム添え ¥1,500
- * クレープシュゼット ¥2,000

※表示料金には、サービス料と消費税が含まれております。
*印は14:00~17:00までのご利用とさせていただきます。

TOPICS

開業15周年記念 第4弾 五つの食材による料理長の饗宴コース 15th Anniversary Part.4 "Chef's Special Menu"



ホテル日航プリンセス京都は、2019年10月に開業15周年を迎えます。
年間を通して様々なイベントを開催する第4弾といたしまして9-10月限定で、各レストランの料理長が厳選した「オマール海老、フォアグラ、本鮪、フカヒレ、黒毛和牛」を取り入れた特別コース料理をご用意し、各レストランの料理長が素材の旨味を存分に引き出し、さまざまな調理法で味わえる「五つの食材による料理長の饗宴」を開催します。



カフェ&ダイニング 「アンバーコート」 ¥10,000	日本料理 「嵯峨野」 ¥12,500 ¥16,500 ¥21,000	天ぷら割烹 「嵯峨野」 ¥12,500	中国料理 「翡翠苑」 ¥15,000	鉄板焼 「豊園」 ¥20,000
-----------------------------------	--	---------------------------	--------------------------	------------------------

※表示料金には、サービス料と消費税が含まれております。

また、4月~12月の期間中レストランをご利用いただくとポイントがたまるスタンプラリーも開催しております。
他にも様々なイベントを企画し皆様のご来店をスタッフ一同お待ちしております。

季節を楽しむ... 2大人気カクテルフェア ジン・トニック&モスコウ・ミュール~旬の味わいで~ Seasonal original cocktails September-October "Gin and Tonic & Moscow Mule"



各¥1,800 (税・サ込)

各スピリッツにおいて知名度とともに
不動の人気を誇る
ジン=ジン・トニックとウオッカ=モスコウミュールを
「クラフトジン 六」と「クラフトウオッカ 白」をベースに
梨、葡萄、ミョウガ、菊、酢橘などの旬の食材を使用した
オリジナルレシピでお楽しみいただけます。

カクテル・ボトルの期間:9/1 (日) ~10/31 (木)

EVENT



第24回～29回
全国の地酒と日本料理&中国料理ご賞味会
Sake & Kaiseki & Chinese

シリーズで毎回大好評いただいている「名酒と季節のご賞味会」を開催いたします。今回は、全国各地から蔵元六社をお迎えし、6日間限定で一夜限りの日本料理「嵯峨野」と中国料理「翡翠苑」のコラボレーションをお楽しみいただけます。蔵人がおすすめのお酒とともに、彩り鮮やかな季節の会席料理や広東料理を基本とした中国料理をご堪能ください。

開催日：第24回 9/9 (月) 武の井酒造(山梨県) (翡翠苑)
第25回 9/13 (金) 町田酒造店(群馬県) (嵯峨野)
第26回 9/27 (金) 平和酒造 (和歌山県) (嵯峨野)
第27回 10/2 (水) 中山酒造 (三重県) (翡翠苑)
第28回 10/4 (金) 山陽酒造(兵庫県) (嵯峨野)
第29回 10/18 (金) 松井酒造店(栃木県) (嵯峨野)
時間：18:30～21:00 (受付 18:00～)
会場：日本料理「嵯峨野」または 中国料理「翡翠苑」
料金：各回 お一人様 ¥12,000 (税・サ込)



ご予約・お問い合わせ 嵯峨野 TEL.075-342-2163
翡翠苑 TEL.075-342-2167

開業15周年記念
シェフの饗宴“一夜限りの晩餐会”
秋の味覚と京の夕べ
料理長のコラボレーションと
ソムリエ・藤原剛のマリアージュ
Special chef's collaboration

「シェフの饗宴“一夜限りの晩餐会”」を開催。7人のシェフが創る渾身の一品とソムリエ藤原剛が選ぶワインのマリアージュをテーマに、中国料理・西洋料理・日本料理を織り交ぜた一夜限りのディナーをご用意いたしました。またソムリエ藤原が選んだワインとのハーモニーをご堪能ください。

開催日：9/20 (金)
時間：18:30～21:00 (受付 18:00～)
会場：3階 宴会場「ローズ」
料金：¥18,000 (税・サ込)



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

STAY & GIFT

ご予約・お問い合わせ
宿泊予約 STAY [Accommodation plan]

TEL.075-361-5111



開業15周年記念 One Harmony 会員様限定特別プラン

期間：9/30 (月) まで

日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、「開業15周年記念 One Harmony 会員様限定特別プラン」をご用意いたしました。期間中、1滞在につき300ポイントをプレゼント。One Harmony 未入会のお客様も、ご予約時にご入会いただけます。

お一人様料金(サービス料・消費税込・宿泊税別)	★朝食付
スーペリアフロア	
2名一室(ツイン または ダブル)	¥11,760～
3名一室(ツイン+エキストラベッド)	¥10,780～

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

※注意事項

- ・本プランよりご予約かつご宿泊いただきましたOne Harmony 会員様へ1滞在につき300ポイントを追加積算いたします。
- ・本プラン以外でご予約いただいた場合は、追加ポイント(300ポイント)は積算されません。
- ・会員ご本人様がお支払をした場合にのみポイントが積算されます。
- ・本プランの追加ポイント(300ポイント)は、ロイヤル会員様・エクスクルーシヴ会員様のボーナスポイントの対象外となります。
- ・追加ポイントは、ご宿泊日の翌月以降約4週間以内にご予約者様のOne Harmony 口座に積算されます。
- ・ご宿泊後の訂正及び事後登録は承ることができませんので、ご予約の際はご注意ください。



ギフトショップ

和小路(なごみ)1階 Gift Shop NAGOMI

営業時間 8:00～21:00
TEL.075-342-2559

Japan Tax-free Shop KYOTO WELCOMES YOU!



和小路 おすすめの商品のご案内

このほかにも、ホテルスタッフおすすめの商品を多数取り揃えております。

- Dari K (ダリケー)
・プレミアム・チョコレート
5枚入 ¥1,000 (税別)
10枚入 ¥2,000 (税別)
・プレミアム・チョコレート抹茶
5枚入 ¥1,000 (税別)



人気の定番商品であるプレミアム・チョコレート。原料であるカカオの栽培・発酵からこだわるDari Kのチョコレートに贅沢な厚みをもたせ、バターが香るサクサクのラングドシャ生地で挟み込みこんだ至福の一品です。素材となる抹茶は京都・和束町「東茶園」直送の挽きたての上質な抹茶をふんだんに使用し、ホワイトチョコに合わせた「抹茶」もご用意しております。

千總 CHISO
オーバルシフォンストール
琳派牡丹グリーン
¥18,000 (税別)
ユニークな楕円形のフォルムと約35gという軽やかなシルクシフォン素材がポイントのストール。角がないことがスタイリングの手軽さとバリエーションを与えてくれます。生地から製法まで日本製にこだわり、一色ずつ職人が手作りで染め上げております。
素材：シルク100%
サイズ：約90×180cm

京セラ
セラミックナイフ・ピーラー他
¥800 (税別)～
耐磨耗性に優れたセラミックを用い、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。

京都蒸留所
季のTEA 京都ドライジン
700ml ¥6,481 (税別)



京都宇治市にある明治12年創業の老舗茶舗「堀井七茗園」とのコラボレーションで生まれた新しいクラフトジン。玉露と碾茶(てんちゃ)を「季のTEA」のためだけに特別な配合でブレンドし、良質なお茶の深い香りと旨みをじっくりと引き出し蒸留しました。洋酒の枠を超えた風雅な「和」の味わいをお楽しみください。

ウイスキーの世界を広げる
「ウイスキーセミナー」
～ワールドウイスキー「碧 Ao」から学ぶ、五大ウイスキーとは～
Whisky seminar

サントリー酒類株式会社から講師を招いて、2019年春の発売以降話題となっているワールドウイスキー「碧 Ao」を中心に、五大ウイスキー(スコッチ・アイリッシュ・アメリカン・カナディアン・ジャパニーズ)の世界を楽しむウイスキーセミナーです。

開催日：9/28 (土)
時間：13:00～15:00 (受付 12:30～)
会場：メインバー「ダーレー」
料金：¥4,000 (税・サ込)
講師：サントリー酒類株式会社
京都支店 営業担当部長
田中 昌生 様



ご予約・お問い合わせ ダーレー TEL.075-342-2176

第31回 ワインパーティー
「オーストラリア」
Wine party



豊かに降り注ぐ太陽と太古の大地からの恵み、そして様々な文化が融合する自由な発想から産み出されるオーストラリアワイン。オーストラリアは、広大な大地と太陽に恵まれた、世界第5位の生産量を誇るワイン大国です。多彩なワインとオーストラリアのエッセンスを取り入れたお料理と一緒にお楽しみください。

開催日：10/11 (金)、16 (水)、25 (金)
時間：19:00～21:00 (受付 18:30～)
会場：カフェ&ダイニング「アンバーコート」
料金：¥6,000 (税・サ込)



ご予約・お問い合わせ アンバーコート TEL.075-342-2156

PARTY

ご予約・お問い合わせ
宴会部 Party Plan

TEL. 075-342-2415 (10:00~19:00)



プリンセス 歓送迎会プラン

期間: ~11/30 (土) まで

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	~9/30(月)	PLAN	10/1(火)~
A	お一人様 ¥7,500 お料理+フリードリンク4種	A	お一人様 ¥8,000 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	B	お一人様 ¥10,000 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	C	お一人様 ¥12,000 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

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

お料理 お好みのスタイルをお選びください。

西洋料理	◆オンテールシッティングブッフェ ◆コース ◆ブッフェ ◆フレンチ会席
中国料理	◆正餐卓料理
日本料理	◆和会席料理 Cプラン限定

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。
※上記料金にはサービス料と消費税が含まれております。

WEDDING

ご予約・お問い合わせ
ウエディングサロン Wedding

TEL. 075-361-1800 (10:00~19:00)
*火曜日定休



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。
※詳しくはお問い合わせください。



【月1!!フルコース無料試食付相談会】予約制

9/1 (日)、10/14 (月・祝)
1部 11:00~ / 2部 15:00~
*フルコース料理無料試食会
*チャペル・ロビーの式場見学
*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

10/19 (土) 12:00~
*本番直前会場の見学
*ホテルメイドスイーツの試食付き
*チャペル見学入場体験
*相談会



【毎週末(土・日)相談会を開催中】予約制

*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、ミニコース料理の無料試食付き

OTHERS

クレサンペール京都店 (京セラ直営店) (1階)
Jewelry Shop CRESCENT VERT

営業時間 10:00~19:00
TEL . 0120-315-903



クレサンペール京都店 おすすめ商品のご案内

期間:9/1(日)~10/31(木)

大切な方への贈り物として、ご自身へのご褒美として…
クレサンペ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。

マルチカラーペンダント

使用石種※
・ルビー
・エメラルド
・アレキサンドライト
・ピンクサファイア(ミディアム)
・ピンクサファイア(ライトカラー)
・ブルーサファイア
・イエローサファイア
※すべてクレサンペール
素材 シルバー

幸運を呼ぶといわれる
7色のクレサンペールを
使用した人気の
ペンダントです。

クレサンペールマルチカラーペンダント
「クレサンペール」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した宝石の総称です。
¥12,800(税込)

ダイヤモンドペンダント

① ② ③

もはや定番のシンプルなダイヤモンドペンダント。
ご自身へのご褒美にも大切な方へのギフトにも最適です。
※①、②、③とも45cmスライドチェーン(Pt850)です。 ※③のみ鑑定書が付きまます。

天然ダイヤモンド プラチナペンダント
①天然ダイヤモンド0.3ctup Pt900/850 ¥39,800(税込)
②天然ダイヤモンド0.5ctup Pt900/850 ¥99,800(税込)
③天然ダイヤモンド1.0ctup Pt900/850 鑑定書付 ¥248,000(税込)

リラクゼーション
ロイヤルボディコンシャス (5階)
Relaxation ROYAL BODY CONSCIOUS

営業時間 11:00~20:00
TEL . 075-353-4145 *火曜日定休



オータムフットケアコース

行楽シーズンでお疲れの脚にリンパの流れや血流を促す
オイルトリートメントはいかがでしょう?
脚全体のトリートメントで疲れやむくみをケアした後は、
更に角質を取り除き足の裏までしっかりと手入れをいたします。



期間:9/1(日)~10/31(木)
内容:※フットバス→脚後面トリートメント
→脚前面トリートメント(足裏トリートメント付)→足裏角質ケア
時間:約90分
料金:お一人様 ¥10,000(税別)
*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、女性のお客様と一緒に施術される場合のみ承ります。
また、上記料金の2,000円(税別)の追加料金を頂戴いたします。

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
Breakfast 7:00~11:00
Lunch 11:00~14:30
Dinner 17:00~21:00
TEL.075-342-2156



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
日本料理 嵯峨野
Japanese Restaurant Sagano
営業時間 Hours
Breakfast 7:00~10:00
Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:00~21:00
TEL.075-342-2163



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 **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 **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、バーでのキープボウル 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ません。

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(代) 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



