



心と体を満たす癒しのひと時を
ランチ&リラクゼーション
プラン



ロイヤルボディコンシャスでのエステメニューと
レストランのランチがセットになった女性限定プランです。

ご利用期間
2020年3月31日(火)まで

 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>

【プラン内容】

| | |
|--|----------------------------|
| ■ ベーシックプラン | お一人様 ¥11,000 (税・サ込) |
| ◆ フェイシャルコース | 約 60分 |
| クレンジング+洗顔+トリートメント(フェイス・ネック) +ローションパック+お仕上げ | |
| または | |
| ◆ フットコース | 約 60分 |
| フットバス+足裏・膝下オイルトリートメント | |
| ■ スタンダードプラン | お一人様 ¥15,000 (税・サ込) |
| ◆ フェイシャルコース | 約 90分 |
| クレンジング+洗顔+表情筋エクササイズ +トリートメント(フェイス・ネック・デコルテ) +肌別パック+お仕上げ | |
| または | |
| ◆ ボディコース | 約 90分 |
| フットバス+指圧+IW波 +背面オイルトリートメント(背中・脚後面) | |
| ■ プレミアムプラン | お一人様 ¥17,000 (税・サ込) |
| ◆ フェイシャルコース | 約 120分 |
| クレンジング+洗顔 +エレクトロトリートメント(フェイス・ネック・デコルテ) +プレケアエッセンス+美容液導入+パック+お仕上げ | |
| または | |
| ◆ ボディコース | 約 120分 |
| フットバス+指圧 +フルオイルトリートメント | |

※上記料金には、お料理・お飲み物・室料・サービス料・消費税(10%)が含まれております。

各レストランにてお食事とリラクゼーションのコースをご予約ください。



1F カフェ&ダイニング
Amber Court
アンバーコート
ご利用時間 / 11:00~14:30
075(342)2156



2F 日本料理・天ぷら割烹
嗟峨野
ご利用時間 / 11:30~14:30
075(342)2163



2F 鉄板焼 **豊園**
Teppanyaki HOEN
ご利用時間 / 11:30~14:30
075(342)2199



2F 中国料理 **翡翠苑**
ご利用時間 / 11:30~14:30
075(342)2167


Royal Body Conscious
ロイヤルボディコンシャス

ゆったりと流れる時間と、自然の
持つ力を実感していただきながら
癒しのひとときを。



5F
美容室 エステティックサロン
営業時間 / 11:00~20:00
定休日: 火曜日
075(353)4145

※施術時にはウェルカムドリンク・アフタードリンク・カウンセリング等のお時間(約30分)が含まれています。
※各種割引対象外とさせていただきます。
※JALマイレージバンク・One Harmony ポイントの積算は不可とさせていただきます。(JALクーポン・JAL旅行券はご利用いただけます。)
※「ロイヤルボディコンシャス ホテル日航プリンセス京都店」の定休日(火曜日)はランチ&リラクゼーションプランはお休みさせていただきます。

【メニュー例】

1F カフェ&ダイニング *Amber Court*
アンバーコート

ご利用時間 / 11:00~14:30
お問い合わせ / 075(342)2156

ベーシック・スタンダードコース

- シェフよりご挨拶の一皿
- 旬の魚のカルパッチョ ハーブの香り
レモンとエクストラバージンオリーブオイルのヴィネグレット
- 帆立貝のソテー スープ仕立て
- カナダ産オマール海老 季節の野菜とのフリカッセ
- 牛フィレのグリエ ソース・ボルドレーズ
- パン
- デザート
- コーヒー または 紅茶

プレミアムコース

- シェフよりご挨拶の一皿
- 旬の魚のカルパッチョ ハーブの香り
レモンとエクストラバージンオリーブオイルのヴィネグレット
- アワビのヴァプール
フレッシュトマトのニソワーズ
- カナダ産オマール海老のポワレ 季節野菜 ソース・アメリカヌ
- 牛フィレのグリエ ソース・ボルドレーズ
- パン
- デザート
- コーヒー または 紅茶



【メニュー例】

2F 日本料理・天ぷら割烹 *嵯峨野*

ご利用時間 / 11:30~14:30
お問い合わせ / 075(342)2163

ベーシック・スタンダードコース

- 二段重
上段 造 里
下段 組 肴
- 焚 合
- 天ぷら
- 御 飯 味噌汁 香の物
- 水 物

プレミアムコース

- 先 付
- 造 里
- 二段重
上段 天ぷら
下段 組 肴
- 焚 合
- 御 飯 味噌汁 香の物
- 水 物

2F 中国料理 *翡翠苑*

ご利用時間 / 11:30~14:30
お問い合わせ / 075(342)2167

ベーシック・スタンダードコース

- 海鮮サラダ冷菜
- 野菜とフカヒレの蒸しスープ
- 点心二種
- 海老と帆立貝柱の
XO醤ソース炒め
- 蟹肉入り煮込み麺
- デザート盛り合わせ

プレミアムコース

- 翡翠苑特製冷菜
- フカヒレの姿蒸しスープ
- 海老と烏賊の紅白盛り
- 牛フィレ肉の赤ワイン煮込み
- 蟹肉とレタスの炒飯
- デザート二種



【メニュー例】

2F 鉄板焼 *豊 園*
Teppanyaki HOEN

ご利用時間 / 11:30~14:30
お問い合わせ / 075(342)2199

ベーシック・スタンダードコース

- ご挨拶の一皿
- 本日のスープ
- メインディッシュをお選びください
*旬の魚と海老 帆立貝の鉄板焼き
*国産牛サーロインステーキ (70g)
- 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

プレミアムコース

- ご挨拶の一皿
- 前菜
- 本日のスープ
- メインディッシュをお選びください
*旬の魚と海老 帆立貝の鉄板焼き
*国産牛サーロインステーキ (70g)
- 焼き野菜
- 彩りサラダ
- ガーリックライス または 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

