



おかげさまで開業15周年 第2弾
九州フェアランチ&ディナー



ご利用期間

2019年

5月1日(水・祝)~6月30日(日)

 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>

1F カフェ&ダイニング
Amber Court
アンバーコート

ご予約・お問い合わせ
075(342)2156



開業15周年記念 第2弾
九州フェアランチ

¥3,900 (税・サ込)

ご利用時間 / 11:00~14:30

- ◇呼子のいか(佐賀県)のコンフィと
カリフラワーのムース
- ◇枕崎ぶえん鰹(鹿児島県)のタルタル仕立て
サラダ添え
- ◇かごしまそらまめ(鹿児島県)の
ポターージュ・フランセーズ
- ◇かごしま黒豚(鹿児島県)と新ごぼう
マデラ酒のラグー
砂丘らっきょう(鹿児島県)のコンデメント添え
- ◇ホテルメイドパン(6種類)
- ◇宮崎メロン(宮崎県)のデグリネゾン
- ◇コーヒー または 紅茶

開業15周年記念 第2弾
フレンチコレクション
~九州フェア~

¥7,000 (税・サ込)

ご利用時間 / 11:00~14:30
17:00~21:00



- ◇呼子のいか(佐賀県)のコンフィと
カリフラワーのムース
- ◇フォアグラとマンゴー(宮崎県)のソテー
黒酢(鹿児島県)のアクセント ポルト酒のソース
- ◇熊本地鶏 天草大王(熊本県)のコンソメ・ドゥーブル
もつの煮込みと大分味一ねぎ(大分県)のキャベツ包み
- ◇イサキ(長崎県)のコンフィと
かごしまそらまめ(鹿児島県)のフランセーズ
パートブリック包み
- ◇九州より本日の黒毛和牛リブロースのロティ
柚子こしょう香るジュ
- ※黒毛和牛は、九州よりその日のおすすめのお肉をご用意いたします。
- ◇パン
- ◇宮崎メロン(宮崎県)のデグリネゾン
- ◇コーヒー または 紅茶

2F


Teppanyaki HOEN

ご予約・お問い合わせ
075(342)2199

開業15周年記念 第2弾
九州フェアランチ&ディナー

¥15,000 (税・サ込)

ご利用時間 / 11:30~14:30
17:00~21:00
※土・日・祝は 16:00~21:00

- ◇ご挨拶の一皿
- ◇前菜
- ◇黒毛和牛の湯葉包み
~鹿児島 黒豚味噌巻き~
- ◇アワビの鉄板焼き
大分県産かぼすの香り
- ◇~ステーキをお選びください ~
*黒毛和牛 A-4 フィレ (80g)
*黒毛和牛 A-4 サーロイン (100g)
~大分県産柚子こしょうを添えて~
※黒毛和牛は九州各地よりその日の
おすすめのお肉をご用意しております。
- ◇焼き野菜
- ◇彩りサラダ
- ◇御飯・お味噌汁・香の物
- ◇宮崎県産日向夏のコンフィチュールと
クリームチーズのジェラート
- ◇コーヒー、紅茶 または フレッシュハーブティー



※仕入れ状況により一部メニュー内容が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ
075(342)2167

開業 15 周年記念 第 2 弾
九州フェアランチ

¥5,000 (税・サ込)
ご利用時間 / 11:30~14:30



- ◇九州各地より彩り冷菜
- ◇福岡名物 明太子入りフカヒレスープ
- ◇熊本県産車海老と博多一本槍の炒め
- ◇薩摩黒豚（鹿児島）と九州野菜の柚子こしょう炒め
- ◇熊本名物 太平燕
“春雨と野菜の鶏ガラとトンコツのダブルスープ”
- ◇さつまいも（鹿児島）の飴炊きと
タピオカ入りメロンミルク

開業 15 周年記念 第 2 弾
九州フェアディナー

¥10,000 (税・サ込)
ご利用時間 / 17:00~21:00



- ◇九州各地より旬の一皿
- ◇熊本県産あおさのりとフカヒレのスープ
- ◇熊本県産車海老とマテ貝の大大分県産ニンニク炒め
- ◇九州彩美牛と九州各地の野菜炒め
- ◇薩摩黒豚（鹿児島）と九州茄子の魚香ソース
- ◇福岡名物 明太子の炒飯
- ◇さつまいも（鹿児島）の飴炊きとフルーツプリン

※フルーツプリンは九州各地より
おすすめのフルーツをご用意いたします。

ご予約・お問い合わせ
075(342)2163

開業十五周年記念 第 2 弾
九州フェアランチ

¥5,000 (税・サ込)
ご利用時間 / 11:30~14:30



- ◇先付 文銭蛸（長崎） トマト（熊本） おくら（熊本）
はす芋 セルフィーユ
- ◇造里 本日の品
- ◇焚合 馬鈴薯（熊本） 饅頭
おおいた冠地どり（大分）
そばろ射込み いんげん（熊本） 銀鯉
- ◇合肴 磯香り揚げ（佐賀県 有明海産 海苔使用）
たけのこ（京都） 丸茄子
かごしまそらまめ（鹿児島） レモン 藻塩
- ◇留肴 キビナゴ（鹿児島） 川茸（福岡）
博多万能ねぎ（福岡） ラディッシュ
生姜 胡麻 加減酢
- ◇御食事 白御飯 または 季節の御飯
味噌汁 香の物
- ◇水物 日向夏（宮崎） さちのか苺（長崎）
ミント



開業十五周年記念 第 2 弾
九州フェアディナー
黒毛和牛と黒アワビの陶板会席

¥12,000 (税・サ込)
ご利用時間 / 17:00~21:00

- ◇先付 文銭蛸（長崎） トマト（熊本）
おくら（熊本） はす芋 セルフィーユ
- ◇椀物 潮仕立て
真鯛 若布 白葱 木の芽
- ◇造里 本日の品二種盛り
あしらいい式
- ◇陶板焼 九州より黒毛和牛とアワビ
たけのこ（京都） 丸茄子
さつまいも（鹿児島） ブロccoli（熊本）
- ◇漬たれ 胡麻だれ にんにく醤油 藻塩
- ◇生野菜 ちりめんじゃこサラダ（宮崎）
キャベツ（宮崎） ミニトマト（熊本）
- ◇御食事 白御飯 または 季節の御飯
味噌汁 香の物
- ◇水物 メロン（熊本）
さちのか苺（長崎） ミント

ご予約・お問い合わせ
075(342)2163

開業十五周年記念 第 2 弾
天ぷら九州フェアメニュー

¥8,000 (税・サ込)
ご利用時間 / 11:30~14:30
17:00~21:00



- ◇先付 キビナゴ（鹿児島） 川茸（福岡）
博多万能ねぎ（福岡） ラディッシュ
- ◇造里 本日の品
- ◇天ぷら 魚介 車海老（九州） 穴子 甘鯛（長崎）
細工揚 磯香り揚げ（佐賀県 有明海産 海苔使用）
野菜 五種（京たけのこと九州の野菜）
- ◇生野菜 ちりめんじゃこサラダ（宮崎）
キャベツ（宮崎） ミニトマト（熊本）
- ◇御食事 シバエビかき揚げ丼 味噌汁 香の物
または
シバエビかき揚げ出汁茶漬 香の物
または
シバエビかき揚げうどん（温）
（京都萬樹の細うどん使用）
- ◇水物

ご予約・お問い合わせ
075(342)2176

15 周年記念 第 2 弾
季節を愉しむ…
九州を巡るカクテル訪問記

¥1,600 (税・サ込) ~
ご利用時間 / 17:00~24:00
ラストオーダー 23:30



- 佐賀 ¥1,800 ※すべて税・サ込
（日本酒「天吹」+ブルーシロップ+モーツァルト+他）
- 熊本 ¥1,800
（熊本ワイン「ロゼ」+トマト+ワインゼリー+デコボン）
- 大分 ¥1,800
（HIMIKO【安心院葡萄酒工房】+バニラアイスクリーム+他）
- 宮崎 ¥4,500
（焼酎「黒霧島」+宮崎マンゴー）
- 福岡 ¥1,800
（日本酒「庭のうぐいす」+あまおうジャム+辛子明太子パウダー+他）
- 鹿児島 ¥1,600
（クレーン・ド・しろくま【三和酒造】+牛乳+八つ橋+他）
- 長崎 ¥1,600
（焼酎「岩岐【スーパーゴールド】+アドヴォカート+他）