

# 同窓会・同期会プラン

ご利用期間

2019年10月1日(火) ~  
2020年9月30日(水)まで

過去、現在、未来をつなぐ  
新しい思い出の1ページを

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。

**Aプラン** お一人様 **¥8,500**  
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  
乾杯用スパークリング清酒

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 ◆フレンチ会席

## 中国料理

- ◆正餐桌料理

## フリードリンク

お一人様追加¥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。

- ◆ビール(ノンアルコールビール含む)
- ◆ウイスキー(ハイボール含む)
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆カクテル(2種)
- ◆ソフトドリンク
- ◆日本酒
- ◆焼酎
- ◆紹興酒

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税(10%)が含まれています。 ◎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.集合写真撮影(即日渡し)
- 2.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.追加お一人様¥1,400(税・サ込)でデザート  
をデザートbuffetにグレードアップ

- 2.吊看板 — ¥33,000(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

# 選べるお料理のスタイル

## メニュー例

### Aプラン

#### 西洋料理

オンテールシットティングブッフェ

¥8,500

#### 冷製料理

- \* スモークサーモンと野菜のゼリー寄せ
- \* トマトとモッツァレラのサラダ仕立て
- \* 合鴨のロースト プロヴェンスの香り
- \* 牛肉と野菜のブーケ仕立て
- \* 小巻寿司(国産米使用)

#### 温製料理

- \* カダイフに包まれた海老のフリット
  - \* 赤ワインで軽く煮込んだ国産若鶏
  - \* 季節の魚のポワレ  
青紫蘇入りソース・ニソワーズ
  - \* 低温でローストした養老山麓豚ロース  
山葵の香るジュ
  - \* 椀子そば
- 
- \* デザート
  - \* コーヒー

### Aプラン

#### 西洋料理

コース

¥8,500

- \* ノルウェーサーモンのマリネと  
季節野菜のお菓子仕立て  
フレッシュハーブの香り
- \* カボチャのクリーミーなスープ  
カプチーノのように
- \* 旬の魚のポワレ “ビーツとブルブラン”  
二種のソースのハーモニー
- \* 牛サーロインのグリエ  
メートルドテルバター添え
- \* パン
- \* デザート
- \* コーヒー

### Bプラン

#### 西洋料理

フレンチ会席

¥10,000

- \* シェフより五種のオードヴル
- \* 季節野菜のロワイヤル(洋風茶碗蒸し)  
コンソメ餡
- \* 旬の魚と茸のミルフィーユ仕立て  
ソース・アメリカヌ 大徳寺納豆のアクセント
- \* 牛フィレのグリエと京野菜のフリカッセ
- \* パン
- \* 抹茶の素敵なデザート
- \* コーヒー

### Bプラン

#### 中国卓料理

¥10,000

- \* 冷菜三種盛り合わせ
- \* 五目フカヒレスープ
- \* 点心二種
- \* 海老と烏賊の紅白盛り
- \* 牛バラ肉・玉ねぎ・じゃがいもの炒め
- \* マーボー豆腐
- \* チャーチャー炒飯
- \* デザート二種

◎アレルギー特定原材料7品目 卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かにを含む原材料を取り扱っております。詳しくはお問い合わせください。

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税(10%)が含まれています。 ◎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、他に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。