

実りの秋を楽しむレストラン・バー
9月・10月・11月のおすすめメニュー

入会金・年会費 無料 One Harmony 会員募集中



京都肉



京湯葉



賀茂なす



九条ねぎ



京都産卵



万願寺とうがらし



京都米



京都の海産物



京たんご梨



京豆腐



頑張ろう！ 京都

四季彩豊かな京の地で風土と水に育まれ、生産者の手によって大切に育てられた、安心・安全な京都の伝統食材。そんな京ブランドの味わいをふんだんに取り入れたメニューが一堂に集まりました。

※写真はイメージです

スタンプを集めて豪華特典をゲットしよう！

One Harmony 会員様限定

頑張ろう！京都 京都応援キャンペーン

申込期間：2020年9月1日(火)～11月30日(月)

期間中、ご宿泊(京都府民・市民限定)、および館内レストランにおいて対象メニューをお召し上がりいただいたOne Harmony会員のお客様に、スタンプを1個押印いたします。
スタンプの種類・数に応じて抽選券もしくはボーナスポイントと交換いただけます。

◆◆◆ 対象レストラン ◆◆◆



ホテルご利用券抽選券コース

ご宿泊スタンプ1個 または レストランスタンプ4個で

ホテル一泊ペアご宿泊券

3組16名様

レストランスタンプ2個で

ペアランチ券(3,500円相当×2)

10組20名様

レストランスタンプ3個で

ペアディナー券(10,000円相当×2)

5組10名様

ボーナスポイントコース

レストランスタンプ2個で

100 ポイント進呈

レストランスタンプ3個で

200 ポイント進呈

レストランスタンプ4個で

500 ポイント進呈

ご宿泊スタンプ1個で

1,000 ポイント進呈

詳しくはお問い合わせください。TEL.075 (342) 2111 (代)

※状況により営業時間を変更させていただく場合がございます。



旬の味わいを存分に盛り込んだ
料理長の技と心が織りなす
季節感あふれる贅沢な逸品料理。

期間:9/1(火)~11/30(月)

Lunch 土瓶蒸し特別舞妓膳

¥6,000(税・サ込) 会員価格 ¥5,400(税・サ込)

【メニュー】

先附(造里二種盛り)/椀物 土瓶蒸し(松茸、鱧)/組肴(季節の小鉢、出汁巻、小袖寿司、焼魚、他)/焚合(穴子奉書巻、“賀茂なす”、他)/揚物(海老羽衣揚げ、他)/御飯・味噌汁・香の物/水物



期間:9/1(火)~11/30(月)

Lunch & Dinner 頑張ろう! 京都 京のお月見会席

¥12,500(税・サ込) 会員価格 ¥11,250(税・サ込)



【メニュー】

前菜(萩寿司、ハタハタ、鱧の子寄せ、他)/椀物 土瓶蒸し(松茸、鱧)/造里(本日の造里盛り合わせ)/焚合(京都産合鴨コースの治部煮、“九条ねぎ”、他)/焼肴(京都丹後産笹鰯)/留肴(“賀茂なす”、湯葉、他)/御食事(京都丹後産こしひかり)/卵料理(京都大原山田農園の平飼有精卵の出汁巻)/味噌汁(山利商店の味噌、並河商店の京とうふ)、香の物(京の台所・錦“打田漬物”)/水物(“京たんご梨”、他)



期間:9/1(火)~11/30(月)

Lunch & Dinner 頑張ろう! 京都 天ぷらコース

¥8,000(税・サ込) 会員価格 ¥7,200(税・サ込)



【メニュー】

先附(ずわい蟹、“京壬生菜”、無花果)/造里(本日の造里盛り合わせ)/天ぷら 魚介(車海老、本日のお魚二種、他)、細工揚(京都丹後産笹鰯紫蘇揚げ)、野菜(“賀茂なす”、大黒本しめじ、ごぼう、他)/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・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(“京たんご梨”、他)





上質な京都の素材を巧みに
使用した、ここでしか味わえない
優美な中国料理を存分にご堪能ください。



期間: 9/1 (火) ~ 11/30 (月)

Lunch

頑張ろう! 京都 特別ランチコース

¥5,000 (税・サ込)

会員価格 ¥4,500 (税・サ込)

【メニュー】

旬の京野菜と翡翠苑特製冷菜の出会い / 京都大原・静原の根菜とフカヒレ入り蒸しスープ / 点心師が作る京食材点心二種 / “丹波黒どり”・“大黒本しめじ”・京野菜の甘辛炒め / 京豆腐を使ったマーボー豆腐“舞妓はんひい〜ひい”仕立て / 京都米と京都産玉子のしば漬け炒飯 / 京都の食材を使用したデザート盛り合わせ



期間: 9/1 (火) ~ 11/30 (月)

Dinner

頑張ろう! 京都 特別ディナーコース

¥12,000 (税・サ込)

会員価格 ¥10,800 (税・サ込)

【メニュー】

旬の京野菜と“京都もち豚”の翡翠苑特製冷菜 / 京湯葉とフカヒレの姿煮込み / 京鴨のロースト 北京ダック仕立て / “京都姫牛”と京野菜・“大黒本しめじ”の炒め / “賀茂なす”・“万願寺とうがらし”・海老の炒め 魚香ソース / “丹波黒どり”と“九条ねぎ”のあっさり汁そば / 京都の食材を使用したデザート盛り合わせ





京都の旬の食材を
最大限に生かした、
シェフ自慢の本格フレンチ。
見た目も美しい華やかな味わいを
ごゆっくりお楽しみください。

期間:9/1(火)~11/30(月)



頑張ろう! 京都 フレンチコレクション

Dinner

¥7,000(税・サ込) 会員価格 ¥6,300(税・サ込)

【メニュー】

舞鶴“西方寺平” 赤岩高原でとれた地野菜のガルグイユ仕立て/綾部“蓮ヶ峰農場” 鶏肉のガランティーヌと“京たんご梨”のマリアージュ/京都各地の港より水揚げされた魚のボワレと京都産なすのキャビア・ド・オーベルジーヌ/京丹波町“鹿肉のかきうち”鹿肉のポシェ京都の地野菜のアンサンブル/京の台所・錦“打田漬物”しば漬のフィセル/本日の京都産チーズ/東本願寺門前町“並河商店”豆腐を使ったレアチーズタルト 京都産の卵と牛乳を使った焼きプディング/“小川珈琲”京珈琲 または “椿堂茶舗”アンバーコートオリジナルブレンドの京都紅茶

期間:9/1(火)~11/30(月)



頑張ろう! 京都 プリンセスランチ

Lunch

¥3,900(税・サ込) 会員価格 ¥3,510(税・サ込)

【メニュー】

シェフよりご挨拶の一皿/舞鶴“西方寺平” 赤岩高原でとれた地野菜のサラダ仕立て “山田製油”ごま油のヴィネグレットで/“京丹波高原豚”ロース(120g)のカツレツ ソース・ムールド/ホテルメイドパン(6種類)/東本願寺門前町“並河商店”豆腐を使ったレアチーズタルト 京都産の卵と牛乳を使った焼きプディング/“小川珈琲”京珈琲 または “椿堂茶舗” アンバーコートオリジナルブレンドの京都紅茶



期間:9/1(火)~10/31(土)

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】

鶏胸肉とレンズ豆のベルシャード/メインディッシュ 1品【秋刀魚と青紫蘇のパートブリック包み オリーブソース/帆立貝(2個)のグリエ 生ハムと茸のリゾット/イペリコ豚“ベジョータ” 肩ロース(50g)のパネ コルドン・ブルー風/牛サーロインのグリエ(50g) 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



素晴らしい1日の
はじまりは
こだわりの朝食で。

NEW!

朝食メニューが
新しくなりました!



大好評
販売中!

素朴で深みのある
味わいです。
しっとりふわふわ
パウンドケーキ
(1本)

¥1,300(税込)

カフェ&ダイニング
1F *Amber Court*
アンバーコート

営業時間 Breakfast 7:00~11:00
Lunch 11:00~14:30(L.O.14:30)
Dinner 17:00~22:00(L.O.21:00)
TEL . 075-342-2156



※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。

シェフが目の前で焼き上げる、
京都の美味しさを愉しんでいただく
特別ランチ&ディナーコース。



期間:9/1(火)~11/30(月)



Lunch
&
Dinner

頑張ろう! 京都 特別コース「古都」

¥20,000(税・サ込) 会員価格 ¥18,000(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿/前菜/京都肉の東寺焼き 祇園「原了郭」の黒七味のアクセント〜京湯葉の老舗「湯葉寅」の平湯葉巻き仕立て〜アワビの鉄板焼き “九条ねぎ”と唐墨とともに/オマール海老と真鯛の包み焼き〜洛中・佐々木酒造“聚楽第”の酒蒸し仕立て〜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)〜京都丹後産“琴引の塩”とともに〜料理長おすすめの焼き野菜〜京都の地野菜と季節野菜の取り合わせ〜彩りサラダ/御飯・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



期間:9/1(火)~10/31(土)

Lunch

秋の美食ランチ

¥10,000(税・サ込) 会員価格 ¥9,000(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿/前菜/帆立貝の鉄板焼き 菊花餡仕立て/オマール海老の朴葉焼き 茸と栗添え/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・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



期間:11/1(日)~11/30(月)

Dinner

秋のスペシャルディナー

¥16,000(税・サ込) 会員価格 ¥14,400(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿/前菜/海老と帆立貝の鉄板焼き 湯葉餡仕立て 柚子こしょう添え/真鯛の鉄板焼き〜“西京味噌”と“九条ねぎ”とともに〜アワビの鉄板焼き いくら醤油漬け添え/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)/焼き野菜/彩りサラダ/御飯・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

鉄板焼
2F 豊 園 ほうえん

営業時間 Lunch 11:30~14:30(L.O.14:30)
Dinner 17:00~21:30(L.O.20:30)
TEL. 075-342-2199



※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。

京都の秋を楽しむ ～Review KYOTO～



頑張ろう！
京都

期間:9/1(火)～10/31(土)

京都産の味わいを盛り込んだ
季節を楽しむカクテルをご用意。

① 丹後の妙味をお好みで

¥2,000(税・サ込)

・お好みの丹後クラフトビール(スモーク・アンバー・エール・IPA)
・ジンジャーエール・トマトジュース

② 突き刺すモスコミュール

¥1,600(税・サ込)

・自家製辛味漬漬ウオッカ「白」・黒七味
・ライム・ジンジャービア または トマトジュース

③ 京都 Gin&Tonic 甘露 version

¥1,800(税・サ込)

・季の美・レモンジュース・トニックウォーター・葡萄
※梨 version もお選びいただけます。

④ 芳醇なる和サングリア

¥1,800(税・サ込)

・日本酒・イチジク・葡萄・梨・はちみつ

⑤ 馥郁たる茶の香に柚子を添えて

¥1,800(税・サ込)

・季の美・奏(抹茶)・ライムジュース・ソーダ
・トニックウォーター・奏(柚子)

秋のおすすめボトルを
特別価格でご案内。



期間:9/1(火)～10/31(土)

⑥ ザ マッカラン 18年 (各月3本限定)

通常価格 ¥72,000 特別価格 ¥65,000(税・サ込)

The MACALLAN 18 years *シングルモルトスコッチウイスキー

⑦ グランツ 18年

【新商品】特別価格 ¥21,000(税・サ込)

Grant's 18 years *ブレンデッドスコッチウイスキー

⑧ ブラックブッシュ

通常価格 ¥22,000 特別価格 ¥18,000(税・サ込)

BLACK BUSH *ブレンデッドアイリッシュウイスキー

晩秋から初冬に
美味しく味わう
おすすめボトル。



期間:11/1(日)～12/31(木)

⑨ ヘネシー X.O.

通常価格 ¥58,000 特別価格 ¥47,000(税・サ込)

Hennessy X.O. *ブランデーコニャック

⑩ タリスカ 10年

通常価格 ¥24,000 特別価格 ¥20,000(税・サ込)

TALISKER 10 years *シングルモルトスコッチウイスキー

⑪ ジョニーウォーカーダブルブラック

【新商品】特別価格 ¥12,000(税・サ込)

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK
*ブレンデッドスコッチウイスキー

フルーツグラデーションカクテル ～霜月&極月～



期間:11/1(日)～12/31(木)

紅葉と晩冬の色彩を表現した
見た目も鮮やかなカクテル。

⑫ 冬銀河 (ふゆぎんが) ¥1,600(税・サ込)

・テキーラ・ブルーキュラソー・ライムジュース
・奏(柚子)・林檎・アラザン

⑬ 酒枿星 (オリオン) ¥2,200(税・サ込)

・シャンパン・林檎・梨・ブルーキュラソー

⑭ 紅葉衣 (もみじごろも) ¥2,200(税・サ込)

・ヘネシーX.O.・ベルモット・アップルジュース
・レモンジュース・クランベリーシロップ・奏(柚子)
・ルビーポート

⑮ 野山の錦 (のやまのにしき)

¥1,800(税・サ込)

・バカルディラム・梨・ライム・ジンジャーエール
・ミント・グレナディンシロップ

⑯ 秋麗 (あきうらら)

¥1,600(税・サ込)

・ジョニーウォーカーダブルブラック
・林檎&アップルジュース・奏(柚子)
・クランベリージュース・角砂糖



頑張ろう京都！ おすすめ宿泊プラン



食事 〜夕食〜

郊外で愉しむ老舗の味



高雄 もみぢ家

四季折々の自然美を見せる高雄の名亭。
【高雄 もみぢ家】
青もみじや紅葉が美しい栈敷で楽しむ
舞妓さんとの夕べプラン ※夕・朝食付

贅沢な寛ぎのひとときをお楽しみください。
【京懐石 料亭 左阿彌】 ※夕・朝食付
みやびを極めた円山の老舗料亭プラン

豊かな京情緒を存分に味わえます。
【京料理 渡月亭】
名勝嵐山 渡月橋南詰の老舗
料理旅館プラン ※夕・朝食付

体験 〜近隣〜

ホテルから徒歩15分圏内



京からかみ体験

自分だけのオリジナルを作ませんか？
【京からかみ体験工房 唐丸】
京からかみ体験付プラン (徒歩約3分)
〈小判摺りorハガキ摺りorパネル作り〉

和菓子の世界に触れてみませんか？
【京菓子司 創業享和3年 亀屋良長】
京菓子手作り教室付プラン (徒歩約15分)

先着100名様に胡粉ネイルプレゼント
【老舗日本画絵具専門店 上羽絵惣】
〈平日限定〉胡粉ネイル10周年記念プラン
〜上羽絵惣からの贈り物〜 (徒歩約3分)

体験 〜観光〜

京都の名所観光にあわせて



大徳寺 坐禅体験

心休まるひと時をご体験いただきます。
【臨済宗大徳寺派 大本山 大徳寺】
大徳寺 大仙院による坐禅体験付
特別宿泊プラン

奥深い伝統文化を体験しませんか？
【高台寺・念坂 金網つじ】
とうふすくいづくり体験付プラン

ご予約・お問い合わせ
宿泊予約

TEL. 075-361-5111

イベントのご案内 ※状況により内容変更ならびに中止となる場合がございます。



第33回 ワインパーティ 今も昔も愛される「イタリアワイン」

「エトリア・テルス(ワインの大地)」と称えられた
世界から愛される個性豊かなイタリアワインを
ホテル自慢のお料理とともにぜひお楽しみください。

- ◆開催日:10/9(金)・14(水)・23(金)・28(水)
- ◆時 間:18:30~20:30(受付 18:00~)
- ◆会 場:1F カフェ&ダイニング「アンバーコート」
- ◆料 金:¥6,000(料理・飲物・サービス料・消費税込)



ご予約・お問い合わせ アンバーコート | TEL. 075-342-2156

第25回 プリンセス クラシックコンサート 与那城 敬 × 佐藤 勝重が魅せる 日本のうた、世界のうた

プリンセスクラシックコンサートは、おかげさまで
第25回目を迎えることができました。おなじみの
与那城 敬さん(バリトン)、佐藤 勝重さん(ピアノ)が、
秋の空に響き渡るハーモニーをお届けいたします。

- ◆開催日:10/24(土)
- ◆受 付:16:00~17:00
- ◆時 間:コンサート 17:00~18:00
ディナー 18:00~19:30
- ◆会 場:3F 宴会場「ローズ」
- ◆料 金:¥12,000
(コンサート・ディナー・ワンドリンク・サービス料・消費税込)



ご予約・お問い合わせ 宴会部 | TEL. 075-342-2415

食べて応援！京都の魅力を再発見！ 頑張ろう！京都 “京の美食の祭典”ガラディナー

京都府内
5地域の食材を
使用した
スペシャルティメニュー

地元の生産者を応援すると同時に
京都の魅力を再発見していただきたく
総料理長とフランス料理の各シェフ達が
京都産や京ブランドの食材を使用し
渾身のメニューを創り上げました。
一夜の晩餐をお楽しみください。

- ◆開催日:11/22(日)
- ◆時 間:18:00~20:30(受付 17:15~)
- ◆会 場:3F 宴会場「ローズ」
- ◆料 金:¥15,000(料理・飲物・サービス料・消費税込)

ご予約・お問い合わせ 宴会部 | TEL. 075-342-2415



総料理長 中埜 智史
平成30年度
「京都府の現代の名工」受賞



クレサンベール京都店 おすすめの商品のご案内

期間:9/1(火)~11/30(月)

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。

ダイヤモンドリング

指輪の約半周にダイヤモンドを留めたデザインは
シンプルで日常使いにもおすすめです。

ハーフエタニティ

D0.30ct PT900 ¥29,800(税込)

人気
商品

ダイヤモンドペンダント

ダイヤモンドの美しさが際立つ
1粒ダイヤのペンダントは
憧れの定番アイテム。
贈り物にも最適です。鑑定書付
Hカラー up SI up
EXカットD0.30ct PT900/850
全長約45cm
(スライドチェーン)
¥69,800(税込)ジュエリーショップ
クレサンベール京都店
(京セラ直営店) (1F)営業時間 10:00~19:00
お問い合わせ
TEL. 0120-315-903

気になる秋の毛穴トラブルに!「毛穴・たるみケアコース」

夏の強い紫外線でダメージを受けたお肌。
秋はお肌がたるんで毛穴が目立つなどトラブルが起こりやすい季節です。
毛穴ケア化粧品を使ったトリートメントで
ハリと弾力のあるお肌をめざしませんか?

- ◆期 間:9/2(水)~11/30(月)
- ◆時 間:90分
- ◆料 金:¥12,000(税込)
- ◆内 容:●クレンジング・洗顔
●炭酸パック ●トリートメント(顔・首)
●ポーレーション ●パック ●整肌



ロイヤルボディコンシャス

*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。
*上記施術時間はウェルカムドリンク・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
ロイヤルボディコンシャス
(5F)営業時間 11:00~20:00
ご予約・お問い合わせ
TEL. 075-353-4145
*火曜日定休

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

〈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**
- バスデー特典
- ご宿泊特典 など

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

ホテル
オリジナル
バスデー
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。

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

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)
E-mail info@princess-kyoto.co.jp http://www.princess-kyoto.co.jp

大切な人と、特別な時間を過ごす
レストラン・バー 12月のおすすめメニュー

入会金・年会費 無料

One Harmony 会員募集中



※状況により営業時間を変更させていただく場合がございます。



クリスマス華やかに飾る、シェフのオリジナリティあふれる
上質なフレンチとともに、いつもより贅沢で
特別なひとときをお愉しみください。



期間:12/1(火)~12/25(金)

Lunch クリスマスランチ

¥3,900(税・サ込) **会員価格** ¥3,510(税・サ込)

【メニュー】

シェフよりご挨拶の一皿 / パテ・ド・カンパーニュ クリスマスリース仕立て / 舌平目のパネ カフェ・ド・パリ / イベリコ豚“ベジョータ”肩ロース 白いんげん豆とチョリソーのクーリー / 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



期間:12/23(水)~12/25(金)

Dinner クリスマスディナー「レ・トワール」

¥10,000(税・サ込) **会員価格** ¥9,000(税・サ込)

【メニュー】

パルマ産生ハムとアロママロン / 鹿肉のスモークと栗のピューレ レフォールとカシスのアクセント / 聖護院かぶのスープとラングスティエヌのクロケット / アワビとフランス産茸のフリカッセ / 仔牛フィレとフォアグラのソテー ヴァン・ジョーヌとモリーユ茸のクリーム / パン / “パールノエルの贈り物” ルビーショコラのプッシュ・ド・ノエル / 可愛い小菓子 / コーヒー または 紅茶

※クリスマスディナー「ラ・ムール」¥13,000(税・サ込)もご用意しています。



期間:12/1(火)~12/31(木) *12/11(金)・16(水)・23(水)~25(金)・31(木)のディナータイムを除く

Lunch & Dinner シェフコレクション

¥5,000(税・サ込)

会員価格 ¥4,500(税・サ込)

【メニュー】

シェフよりご挨拶の一皿 / カンパチのカルパッチョ仕立て 柚子のヴィネグレット / シェフおすすめのスープ / 貝類のパナシェ“ブルギニオン”ポムピューレとともに / 牛頬肉のラグーと冬野菜 / パン / シェフより素敵なデザート / コーヒー または 紅茶



期間:12/1(火)~12/31(木)

Lunch ビストロランチ

¥2,600(税・サ込)

会員価格 ¥2,340(税・サ込)

【メニュー】

豚バラのコンフィ パルサミコの香り / メインディッシュ1品【季節の魚(40g)のボワレ 白ワインソース / 鴨(50g)のロティ 赤い果実のソース / 仔羊肩肉(50g)と季節野菜の煮込み / 牛サーロイン(50g)のグリエ シェフおすすめのソース】 / パン(6種類) / デザート / コーヒー または 紅茶



大切な方との特別な夜は、熟練のシェフが
目の前で軽快に焼き上げる極上のステーキや
新鮮な魚介類をご堪能下さい。



期間:12/1(火)~12/25(金)

クリスマス特別ディナー「聖夜」

¥23,000(税・サ込) **会員価格** ¥20,700(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿 / クリスマス前菜〜生ハムとフルーツの小さなカクテルサラダ仕立て〜 /
フォアグラの鉄板焼き ショコラ味噌とマンゴーのピュレ添え / アワビの鉄板焼き 〜キャビアを
添えて / カナダ産オマール海老の鉄板焼き トリュフ香るアメリカヌソース / 近江牛サーロイン
(80g) / 焼き野菜 / 彩りサラダ / 御飯・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



期間:12/1(火)~12/25(金)

クリスマス特別ランチ「柊」

¥10,000(税・サ込) **会員価格** ¥9,000(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿 / クリスマス前菜〜生ハムとフルーツの小さなカクテルサラダ仕立て〜 /
フォアグラの鉄板焼き / オマール海老のブイヤベース / 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・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



期間:12/1(火)~12/25(金)

クリスマス特別ディナー「鈴音」

¥18,000(税・サ込) **会員価格** ¥16,200(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿 / クリスマス前菜〜生ハムとフルーツの小さなカクテルサラダ仕立て〜 /
アワビの鉄板焼き 〜イクラの醤油漬けを散りばめて〜 / カナダ産オマール海老の鉄板焼
き〜フカヒレ入りアメリカヌソースとともに〜 / 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) / 焼き野菜 / 彩りサラダ / 御飯・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





確かな技術から生まれる
クリスマスを彩る艶やかな中国料理。
ぜひ洗練された格別の味わいを。



期間:12/1(火)~12/25(金)

Dinner

クリスマスディナー「ノエル」

¥18,000(税・サ込) 会員価格 ¥16,200(税・サ込)

【メニュー】

クリスマス彩り飾り冷菜 / ヨシキリザメのフカヒレの姿煮込み / 北京ダック / オマール海老のX.O醬煮込み / 国産牛ロースとフォアグラのチャイニーズロッシュニ仕立て / アワビ入り蓮の葉包みご飯 / クリスマスデザート



期間:12/1(火)~12/25(金)

Lunch
&
Dinner

クリスマスコース「聖誕節」

¥10,000(税・サ込)

会員価格 ¥9,000(税・サ込)

【メニュー】

クリスマス彩り飾り冷菜 / 絹笠茸とフカヒレ入り蒸しスープ / 北京ダック / ロブスターの紅白盛り(チリソース&マヨネーズソース) / 骨付き仔牛肉の香港式ステーキ / 蟹肉とほうれん草の炒飯 / クリスマスデザート



期間:12/1(火)~12/25(金)

Lunch

クリスマスランチコース

¥5,000(税・サ込)

会員価格 ¥4,500(税・サ込)

【メニュー】

クリスマス彩り飾り冷菜 / 蟹肉とフカヒレ入り淡雪スープ / 鶏もも肉のクリスマス揚げ 蒸しパン添え / 牛肉とナッツの炒め レタスカップで / 海老と帆立貝柱のクリーム煮込み / トマトとチリソース煮込み麺 / クリスマスデザート





料理長の匠の技が詰まった
クリスマスを装う優美なお料理が
幸せな時間を演出します。

期間:12/21(月)~12/25(金) *12/23(水)を除く

Lunch
&
Dinner

クリスマス特別会席

¥10,000(税・サ込) 会員価格 ¥9,000(税・サ込)

【メニュー】

先附(クリスマスツリーに見立てて) / 椀物(小松菜すり流し、他) / 造里(本日の造里三種盛りクリスマス仕立て) / 焼肴(寒鱈淡雪焼) / 合肴(かざご紫蘇揚げ、舞茸、芽キャベツ、他) / 留肴(冬至蒸し) / 御飯・味噌汁・香の物 / 水物(クリスマスデザート)

期間:12/21(月)~12/25(金) *12/23(水)を除く

Lunch
&
Dinner

クリスマス特別天ぷらコース

¥8,000(税・サ込) 会員価格 ¥7,200(税・サ込)

【メニュー】

先附(クリスマスツリーに見立てて) / 造里(本日の造里盛り合わせクリスマス仕立て) / 天ぷら(魚介:車海老、穴子、他二種 / 細工揚:真鱈・ラクレット東寺揚げ / 野菜五種) / 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(クリスマスデザート)



期間:12/1(火)~12/31(木) *12/2(水)・9(水)・16(水)・23(水)を除く

Lunch
&
Dinner

顔見世御膳

ランチ ¥5,000(税・サ込) 会員価格 ¥4,500(税・サ込)

ディナー ¥6,000(税・サ込) 会員価格 ¥5,400(税・サ込)

【メニュー】

先附(造里二種盛り) / 本日の椀物 / 組肴(季節の小鉢、出汁巻、焼魚、小袖寿司、他) / 焚合(飛竜頭、助子生姜煮、他) / 御飯・味噌汁・香の物 / 水物 ※ディナーは、天ぷら付き

※ランチ+天ぷら付:6,000円(税・サ込)もご用意しております。



丹念に煮込んだ国産牛テール・じゃがいもと、
インド直輸入七種類のスパイスを巧みにブレンドし、
芳醇な香りと濃厚な味わいを奏でる
“和の匠”仕立ての特製カレーです。

期間:通年 【お持ち帰り限定】

Take
out

嵯峨野特製 国産牛テールスパイスカレー

(1人前・200g)

¥1,200(税込)

●受付・受渡時間 11:00~19:00

Christmas Cocktail クリスマスカクテル



期間:12/1(火)~12/25(金)

クリスマスの景色や色彩から
イメージを膨らませた創作カクテル。

① Illumination (Non Alcohol)
¥1,500(税・サ込)

・メディタレーニアントニック
・氷 (ベリー・グレープフルーツ・ブルーキュラソーシロップ)・ミント

※+500 円でシャンパンを使った
アルコールバージョンもご用意いたします。

② BLOOD&LOVE ~ BerryAlexander ~
¥2,500(税・サ込)

・ヘネシー X.O.・ミックスベリー・カルーア・カシスリキュール

③ WHITE HEART ~ X'masMartini ~
¥1,850(税・サ込)

・香の森 (GIN)・チンザノドライ 1757・ローズマリー

晩秋から初冬に
芳醇な香り漂う
おすすめボトル。



期間:11/1(日)~12/31(木)

④ ヘネシー X.O.
通常価格 ¥58,000 特別価格 ¥47,000(税・サ込)
Hennessy X.O. *ブランドスコッチウイスキー

⑤ タリスカ 10年
通常価格 ¥24,000 特別価格 ¥20,000(税・サ込)
TALISKER 10 years *シングルモルトスコッチウイスキー

⑥ ジョニーウォーカーダブルブラック
新商品 特別価格 ¥12,000(税・サ込)
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK
*ブレンデッドスコッチウイスキー

フルーツグラデーションカクテル ~霜月&極月~



期間:11/1(日)~12/31(木)

旬の果実を使い
紅葉と初冬の色彩を表現した
見た目も鮮やかなカクテル。

⑦ 冬銀河 <柚子とリンゴのマルガリータ>
(ふゆぎんが) ¥1,600(税・サ込)

・テキーラ・ブルーキュラソー・ライムジュース
・奏<柚子>・林檎・アラザン

⑧ 酒枡星 <リンゴと梨のミモザ>
(オリオン) ¥2,200(税・サ込)

・シャンパン・林檎・梨・ブルーキュラソー

⑨ 紅葉衣 <リンゴのアメリカンピューティー>
(もみじごころも) ¥2,200(税・サ込)

・ヘネシー X.O.・ベルモット・アップルジュース
・レモンジュース・クランベリーシロップ・奏<柚子>
・ルビーポート

⑩ 野山の錦 <梨のモヒート>
(のやまのにしき) ¥1,800(税・サ込)

・バカルディラム・梨・ライム・ジンジャーエール
・ミント・グレナディンシロップ

⑪ 秋麗 <柚子とリンゴのオールドファッション>
(あきうらら) ¥1,600(税・サ込)

・ジョニーウォーカーダブルブラック
・林檎&アップルジュース・奏<柚子>
・クランベリージュース・角砂糖



おすすめ宿泊プラン

サンタがお部屋にやってくる！
クリスマス限定
24時間ステイ宿泊プラン



「メリークリスマス」という声とともに
みんなが大好きなサンタクロースが
プレゼントとパティシエ特製
プラン限定クリスマスケーキを持って
お部屋にお届け！思い出に残る
夢いっぱいのクリスマスステイを、
ご家族や大切な方とお楽しみください。
お子様にもおすすめの
限定宿泊プランです。



※写真はイメージです。各プランの詳細は、右記までお問い合わせください。

歌舞伎の伝統興行を1等席で！
【京都 南座】吉例顔見世興行
観劇券付き宿泊プラン

12月の京の風物詩「吉例顔見世興行」の
観劇券(1等席)がついた
宿泊プランを限定席数分販売！
東西の人気役者が集う豪華な舞台を
ご堪能いただける「吉例顔見世興行」。
今年の顔見世は、円熟した俳優陣と
次代を担う花形の共演。
歌舞伎において、最も伝統ある
興行を是非お楽しみください。

京の年中行事
富の金蔵
吉例顔見世興行
家伝食肉大歌舞伎



令和元年「吉例顔見世興行」より

京の冬の味覚 暖を愉しむ！
【京都高雄 もみぢ家】
「特選和牛しゃぶしゃぶ」
昼食付き宿泊プラン

京都洛中から北西にのびる
周山街道(国道162号線)沿い、
高雄山の入口にある
料理旅館「もみぢ家」にて、
ご昼食は京都「モリタ屋」の
特上和牛をお召し上がりいただきます。
外気の寒さにも負けない「暖」を心ゆくまでお楽しみください。



ご予約・お問い合わせ 宿泊予約 TEL. 075-361-5111



クレサンベール京都店 おすすめの商品のご案内

期間:12/1(火)~12/31(木)

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



中央のダイヤモンドは
カラーグレード最高品質のDカラー。
さらにクラリティはVS1、
カットも3EXCELLENT(H&C)と、
ダイヤモンドの煌めきを
存分に堪能いただけます。

①ダイヤモンドリング
PT900 D0.20ct up/0.19ct
¥169,000(税込)

②ダイヤモンドペンダント
PT900/850 D0.20ct up/0.06ct
全長45cmスライドチェーン
¥148,000(税込)

H&Cイメージ

鑑定書付
Dカラー VS1
3EXカット H&C

花の中に忍ばせたダイヤモンドが煌めく
ダンシングストーンペンダント。
人のわずかな動きを振動に変えて
胸元でキラキラと輝き続けます。

Dancing Stone

ダイヤモンドペンダント

K18YG D0.15ct/0.03ct
全長45cmスライドチェーン **¥69,800(税込)**



鑑定書付
Kカラー up Slap
EXカット

ジュエリーショップ
クレサンベール京都店
(京セラ直営店) (1F)

営業時間 10:00~19:00
お問い合わせ
TEL. 0120-315-903



～ご自分へのX'masプレゼント～ 「ご褒美♪生コラーゲントリートメント」

保湿効果に優れた「生コラーゲン」を使用した贅沢なメニューです。
お肌の透明感、ハリ、弾力にお悩みの方にオススメです。



1年間
頑張ったご自分
へのご褒美に
いかがですか？

- ◆期 間:12/2(水)~31(木)
- ◆時 間:約90分
- ◆料 金:お一人様 **¥9,900(税込)**
- ◆内 容:クレンジング・洗顔・エレクトロトリートメント(顔・首・デコルテ)
美容液(2種類)導入・パック・整肌

*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
ロイヤルボディコンシャス
(5F)

営業時間 11:00~20:00
ご予約・お問い合わせ
TEL. 075-353-4145
*定休日:毎週火曜日



イベントのご案内 ※状況により内容変更ならびに中止となる場合がございます。

2020 クリスマスディナーショー
文太郎 シャンソンのタベ

京都・新潟を拠点に全国で活躍する
ヴォーカリスト、文太郎さんを迎えて
お贈りいたします。3オクターブの幅広い
音域を誇り、伸びのある甘い歌声で
「あなたの心までいっぱい満たす」
ステージをじっくりとご堪能ください。



- ◆開催日: 12/24(木)
- ◆受付: 17:00～
- ◆時間: お食事 17:30～
コンサート 19:00～20:00(予定)
- ◆会場: 3F 宴会場
- ◆料金: 大人 ¥16,000 小学生 ¥5,000
(お料理・フリードリンク・コンサート・サービス料・消費税込)

ご予約・お問い合わせ 宴会部 | TEL . 075-342-2415

2020 クリスマスワインパーティー
フランスワイン紀行

ワイン大国といわれる
フランスには東西南北に様々な特徴を持つ
魅力的なワインが数多くございます。
その代表的な産地のワインを飲みくらべながら
フランス全土を訪れているかのように
各地を巡る「フランスワイン紀行」。
ワイン愛好家の原点であり、憧れでもある
フランスワインの魅力を心ゆくまで
お楽しみいただけます。



- ◆開催日: 12/11(金)・16(水)
- ◆時間: 18:30～20:30(受付 18:00～)
- ◆会場: 1F カフェ&ダイニング「アンバーコート」
- ◆料金: ¥6,000(料理・飲物・サービス料・消費税込)

ご予約・お問い合わせ アンバーコート | TEL . 075-342-2156

クリスマスケーキご予約承り中

2020 クリスマスケーキ ル・ノエル
(約 15×13cm) ¥3,900(税込)

ふんわりとした口当たりのスポンジケーキに、口どけの良い
なめらかな生クリームといちごをサンドし、真っ赤ないちごをあしらった
ホテル日航プリンセス京都オリジナルデコレーションケーキです。

- ◆ご予約期間:
12/22(火)まで
- ◆ご予約受付時間:
11:00～21:00
- ◆お受取り期間:
12/21(月)～25(金)
- ◆お受取り時間:
11:00～21:00



※割引対象外
※お受取り日の3日前までに
ご予約ください。

ご予約・お問い合わせ アンバーコート | TEL . 075-342-2156

ホテル日航プリンセス京都 × Dari K(ダリケー)
プリンセス・ショコラ
(約 24×6cm) ¥4,900(税込)

Dari Kのカカオの香りを活かし、なめらかに仕上げた
チョコレートムースにホイップクリーム・グリオットヨーグルトムース・
ピスタチオムースを組み合わせたチョコレートの芳醇なテイストを引き立てたケーキです。

- ◆ご予約期間: 12/15(火)まで
- ◆お受取り期間: 12/23(水)～25(金)
- ◆受付時間: 10:00～18:00

ご予約・お問い合わせ
大丸京都店
(店頭予約)
7階クリスマスケーキ
ご予約承りコーナー



大丸松坂屋オンラインショッピング
<https://www.daimaru-matsuzakaya.jp>



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けますと

- 〈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**
 - バスデー特典
 - ご宿泊特典 など

ホテル
オリジナル
バスデー
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。



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

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)
E-mail info@princess-kyoto.co.jp <http://www.princess-kyoto.co.jp>

