

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4月1日(水)～2021年3月31日(水)



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
 地下鉄烏丸線四條駅5番出口より徒歩約3分
 TEL.075 (342) 2111 (代) <http://www.princess-kyoto.co.jp>

【リラクゼーションプラン】

■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+ハンドトリートメント(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

嵯峨野

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品
- 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
- 大地が育んだスープ
- カナダ産オマール海老 季節野菜のフリカッセ
- 牛フィレのグリエ シェフおすすめのソース
- 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品
- 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
- 帆立貝の香草パン粉焼き フレッシュトマトのソース
- カナダ産オマール海老 季節野菜のフリカッセ
- 牛フィレのグリエ ソース・ボルドレーズ
- 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

- 先付
- 松華堂弁当
・口取 / ・造里 / ・焚合 /
・酢物 または 揚物
- 御食事
御飯 味噌汁 香の物
- 水物

プレミアムコース

- 先付 造里二種盛り
- 椀物 季節の椀物
- 組肴 季節の小鉢
出汁巻き 焼魚
小袖寿司 他
- 焚合 季節の煮物
盛り合わせ
- 酢物 または 揚物
- 御食事
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 パフェスタイル
- 蟹肉と針生姜入り
フカヒレスープ
- 点心二種
- 鶏肉のカシューナッツ炒め
- 海老と烏賊の紅白盛り
- 五目入り春雨ヌードル
- デザート二種盛り合わせ

プレミアムコース

- 海鮮サラダ パフェスタイル
- 蟹肉と針生姜入り
フカヒレスープ
- 野菜湯葉巻きの貝柱あんかけ
- 鶏肉のカシューナッツ炒め
- 海老と烏賊の紅白盛り
- 五目入り春雨ヌードル
- デザート三種盛り合わせ

【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

- ご挨拶の一品
- 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 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

- ご挨拶の一品
- 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 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



※メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※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。