

新年を美味しく祝う、レストラン・バー
1月・2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



お客様各位

平素よりホテル日航プリンス京都をご愛顧賜り、心より御礼を申し上げます。
誠に勝手ながら電気事業法に基づく電気系統設備点検にともない、下記の期間「休館」いたします。
お客様には大変ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

期間:2021年2月10日(水)午前11:00 ~ 2月12日(金)午後1:00(予定)

※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。



新たな年のスタートは、
旬の食材を感性豊かに組み合わせ、
独創的な盛り付けが目を奪う
シェフ自慢のフレンチで素敵なひとときを。

期間:1/4(月)~2/28(日) *2/5(金)・19(金)・24(水)を除く

Dinner シェフコレクション

¥6,000(税・サ込) 会員価格 ¥5,400(税・サ込)

【メニュー】

シェフよりご挨拶の一皿 / 帆立貝とフォアグラのソテー 菊芋のクーリと香味サラダ / シェフ
おすすめスープ / 旬の魚のヴァプール 白菜のプレゼとともに / メインディッシュ1品【シヤラン産
鴨のロティ シェリービネガーとガーリックのソース / 牛フィレのボワレ 京都・地野菜のアン
サンプル】 / 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:1/4(月)~2/28(日)

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】

鴨の冷製 蜂蜜とエビスの香り 林檎のキャラメリゼと
ともに / メインディッシュ1品【季節の魚のパネ 粒
マスタードとラスエルハヌートの香り(数種の合わせ
スパイス) / 海の幸のナージュ 冬野菜添え / 丹波
あじわいどりの赤ワイン煮込み “コック・オ・ヴァン” /
牛サーロインのグリエ 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

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。



シェフが鮮やかな手さばきで焼き上げ、
新年を迎えるにふさわしい豪華な食材が奏でる
芳しい香りや熱々の美味しさをお愉しみください。

期間:1/4(月)~2/28(日)

Lunch

シェフコレクションランチ

¥7,500(税・サ込) 会員価格 ¥6,750(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿 / 前菜 / 鴨の天ぷら 生姜紹仕立て 五色の“ぶぶあられ”添え / 海老と帆立の
ブイヤベース 京都の根菜とともに / 国産牛フィレ(60g) または 国産牛サーロイン(80g) / 焼き
野菜 / 彩りサラダ / 御飯・味噌汁・香の物 / デザート



2/1(月)~2/28(日)は



京都レストラン
ウインターズスペシャル

参加メニュー

期間:1/4(月)~2/28(日)

Dinner

シェフコレクションディナー

¥15,000(税・サ込)

会員価格 ¥13,500(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿 / 前菜 / フカヒレの茶碗蒸し / フォアグラ
の鉄板焼き 西京味噌と柚子ジャム添え / オマール海老
のブイヤベース 京都の根菜とともに / 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



Dr. コパさんとのコラボレーション “Dr. コパ開運コース”

風水に関する書籍を多数出版され、さまざまな分野で活躍するDr. コパさんとコラボレーションいたしました。2021年のラッキーカラー（金・黄・ベージュ）とラッキーフード（巻物・魚・お茶）を取り入れた珠玉のコースをお楽しみください。



期間：1/6(水)～2/28(日)

Dinner Dr.コパの開運ディナー

¥12,000(税・サ込) 会員価格 ¥10,800(税・サ込)

【メニュー】

開運冷菜盛り合わせ / 干し貝柱とフカヒレの姿煮込み / 鶏もも肉の黄金揚げ 梅ジャムを添えて / 牛フィレ肉とカシューナッツの炒め サンチュに巻いて / 白身魚と春雨の豆豉煮込み
ズワイ蟹爪 海老のすり身包み添え / ズワイ蟹とレタスの黄金炒飯 / 宇治茶を使ったデザート二種

期間：1/6(水)～2/28(日)

Lunch Dr.コパの開運ランチ

¥5,000(税・サ込)

会員価格 ¥4,500(税・サ込)

【メニュー】

開運冷菜盛り合わせ / 干し貝柱入りフカヒレスープ / 海老春巻き スイートチリマヨネーズソース添え / 紋甲イカのピリ辛甘酢炒め / 白身魚と春雨の豆豉煮込み / ズワイ蟹の天津飯 / 宇治茶を使ったデザート二種





贅沢な味わいで
華やかに新年を慶ぶ
和の趣を極めた
おもてなしの時間を。

期間:1/7(木)~1/31(日) *水曜日を除く

Lunch

新春お年玉御膳

¥5,000(税・サ込) **会員価格** ¥4,500(税・サ込)

※2月は「梅見月御膳」¥5,000(税・サ込)をご用意いたします。

【メニュー】

先附(お造り二種盛り) / 三段重[上段:小鉢三種、中段:組肴(出汁巻、焼魚、小袖寿司、他)・下段:焚合(季節の煮物盛り合わせ)] / 御食事・味噌汁・香の物 / 水物

※天ぷら付:6,000円(税・サ込)もご用意しております。



期間:1/7(木)~1/31(日) *水曜日を除く

Dinner

慶雲会席

¥12,500(税・サ込) **会員価格** ¥11,250(税・サ込)

※2月は「紅梅会席」¥12,500(税・サ込)をご用意いたします。

【メニュー】

前菜(芹白和え、櫻茸、煎り胡桃、竹紙昆布巻寿司、車海老、くわい松風、他) / 椀物(清汁仕立て) / 造里(本日の品三種盛り) / 焚合(かざり、飛龍頭みぞれ煮、他) / 焼肴(天然鰯黄味焼) / 留肴(帆立貝柱、うろい、茗荷、他) / 御食事・味噌汁・香の物 / 水物



期間:1/7(木)~1/31(日) *水曜日を除く

Lunch & Dinner

天ぷらコース「祥雲」

¥8,000(税・サ込) **会員価格** ¥7,200(税・サ込)

※2月は「終」¥8,000(税・サ込)をご用意いたします。

【メニュー】

本日の先附 / 造里(本日の品二種盛り) / 天ぷら(魚介:車海老、穴子、他一種 / 細工揚:ずわい蟹と蜆の挟み揚げ・雲子磯辺揚げ / 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・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

日本料理・天ぷら割烹
2F **嵯峨野** さかの

営業時間 Breakfast 7:00~10:00
Lunch 11:30~14:30(L.O.14:30)
Dinner 17:00~21:00(L.O.20:00)
TEL . 075-342-2163 *定休日:毎週水曜日



※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。

新春干支 ～丑～

2021年の干支「丑」にちなんで、ミルクやヨーグルトなど「牛」の恵みを盛り込んだ新年ならではの限定カクテル。



期間:1/1(金・祝)～2/28(日)

① ROSE COW ￥1,800(税・サ込)

・ヘンドリックス ジン・ローズディー・ローズコンフィチュール
・ミルク・レモンジュース・ソーダ・グランベリーシロップ

② HONEY COW ￥1,800(税・サ込)

・ウイスキー (モンキーショルダー)・クレムドバナナリキュール
・はちみつ・生クリーム・バナナ・ホイップクリーム

※①～④のカクテルは、それぞれノンアルコールもご用意いたします。

③ CITRUS COW ￥1,800(税・サ込)

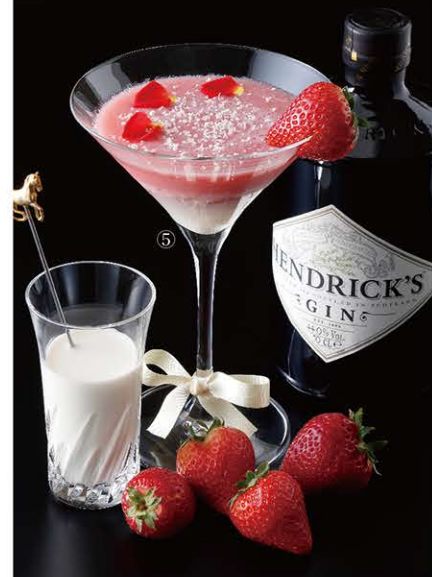
・奏 柚子リキュール・ボルスヨーグルトリキュール
・ヘンドリックス ジン・レモンジュース・ミカンジュース
・柚子ピール・カットミカン

④ SPICE COW ￥1,600(税・サ込)

・ラム (セイラージェリー)・デユカ&ナツメグ・お湯
・クリームチーズアイス・角砂糖 ※HOT カクテルです。

バレンタインカクテル

華やかで愛らしい
カラーリングに仕上げました。
運命の女神に導かれ
幸福が訪れますように...



期間:2/1(木)～2/14(日)

⑤ フォルトウーナ ￥1,900(税・サ込)

・ヘンドリックス ジン・クランベリージュース
・ローズリキュール・イチゴシロップ・イチゴ・クリーム
・オリジナルカカオクリーム

※ノンアルコールもご用意いたします。



2021年
干支
「丑」ボトル

期間:1/1(金)～2/28(日)

⑥ バッファロートレース BUFFALO TRACE

通常価格 ￥20,000 特別価格 ￥15,000(税・サ込)

※ストレートバーボンウイスキー

世界中で愛されている
スコッチウイスキーおすすめボトル



期間:1/1(金・祝)～2/28(日)

⑦ モンキーショルダー MONKEY SHOULDER

通常価格 ￥20,000

特別価格 ￥15,000(税・サ込)

※バットッドモルトスコッチウイスキー

⑧ オールドプルトニー 15年 OLD PULTENEY 15 years

通常価格 ￥54,000

特別価格 ￥48,000(税・サ込)

※シングルモルトスコッチウイスキー

⑨ ハイランドパーク 12年 HIGHLAND PARK 12 years

通常価格 ￥24,000

特別価格 ￥20,000(税・サ込)

※シングルモルトスコッチウイスキー



おすすめ宿泊プラン

京都旅行のお土産が選べます♪

【1日5室限定】

4大特典付き宿泊プラン

1日5室限定の大人気特典付きプランです。
本プランの目玉は、京都旅行のお土産を
選べるところ♪ ぜひご自身へのお土産を選んで、
旅行の余韻をお楽しみください。



4大特典内容

特典 1

11階から14階の
プレミアムフロア東山向き
確約にてご用意

特典 2

アメニティのアップグレード
ミキモトコスメティックス
スキンケアセット×4点

特典 3

【亀田利三郎薬舗】
養生茶 iroitori

特典 4

自分に贈る京都旅行の選べるお土産セット ※下記からお一人様一つお選びいただけます。

【亀屋良長】 京のおやつセット

いろんな種類を
少しずつ楽しめる
おやつセット

【唐丸 丸二】 京からかみグッズ 詰め合わせセット

文様スタンプ、インクパッド、
レターセットなど

【上羽絵惣】 オリジナル 詰め合わせセット

今治タオル、
ネイル・ハンドケアセットなど

【亀田利三郎薬舗】 天然漢方スパハーブセット

「玄武ゆ」「朱雀ゆ」「青龍ゆ」
「白虎ゆ」「騰蛇ゆ」「勾陳ゆ」の
6種類セット



「亀屋良長」
京のおやつセット



「唐丸 丸二」
京からかみグッズ詰め合わせセット



「上羽絵惣」
オリジナル詰め合わせセット



「亀田利三郎薬舗」
天然漢方スパハーブセット

※写真はイメージです。 ※一部セットの内容やお色等が異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※お土産セットはチェックインの際にお渡しいたします。
※詳細は、右記までお問い合わせください。

ご予約・お問い合わせ 宿泊予約 | TEL . 075-361-5111 受付時間 10:00～17:00



クレサンベール京都店 おすすめの商品のご案内

期間:1/1(金・祝)～2/28(日)

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。



3.0～5.0mmサイズの小粒のパールを
流れるように連ねたリングとペンダント。
あこや真珠の品格ある輝きを
デイリー使いでお楽しみいただけます。

- ①ダイヤモンド
パールペンダント
K18WG D0.04ct
あこや真珠3.0～4.0mm
全長45cmスライドチェーン
¥55,000(税込)
- ②ダイヤモンドパールリング
K18WG D0.09ct
あこや真珠3.0・5.0mm
¥88,000(税込)



シンプルでありながら胸元で
さりげなく煌めくネックレス。
重ね付けにもおすすめです。

- ③ネックレス
K18YG 全長45cmスライドチェーン
¥19,800(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



今年も元気に美しく！ 新春スペシャルエステ

「あったか健康美肌コース」

炭酸入りハーブリキッドに浸した布で、脚全体を包み込みポカポカ温まりながら、
ヒートショック・プロテインで免疫力をUP! 更にホットストーンで
デコルテトリートメントをする事で、若々しいお肌に導きます。
身体を芯から温めて、健康で美しく
寒い冬を乗りきりましょう。



- ◆期 間:1/1(金・祝)～2/28(日)
- ◆時 間:約90分
- ◆料 金:お一人様 ¥14,300(税込)
- ◆内 容:・フットバス ・脚全体を炭酸入りハーブラップ
・デコルテホットストーントリートメント
・脚全体のオイルトリートメント(100%天然精油使用)

*準備にお時間が掛かりますので前日までにご予約をお願い致します。
*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。
*上記施術時間に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(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。※写真はイメージです。



ローマ料理とイタリアワインを楽しむ
一夜限りのタベ

チェネッタ・バルバ「藤田紘一シェフ」と
イタリア・ラツィオ州随一のワイナリー
「ポッジョ・レ・ヴォルピ」の饗宴

ビブグルマンを5年連続受賞する隠れ家的名店でホテルに隣接するローマ料理店「チェネッタ・バルバ」からオーナーシェフ「藤田紘一氏」を招聘し、国内外の評価がとて高く権威あるワインガイド誌での高得点受賞ワインを数多く生産しているイタリア・ラツィオ州随一のワイナリー「ポッジョ・レ・ヴォルピ」とのペアリングをお楽しみいただけます。

- ◆開催日:2/19(金)
- ◆時 間:18:00~(受付 17:30~)
- ◆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



Cenetta Barba
藤田 紘一 シェフ



POGGIO
LE VOLPI

ポッジョ・レ・ヴォルピ
醸造家
フェリーチェ・メルジェ



第34回 ワインパーティー 葡萄品種の個性を飲んで識る



ワインの味わいの中で重要な要因の一つである葡萄。世界に300種類以上あると言われるワイン用葡萄品種。今回は、その中から代表的な黒葡萄4品種と白葡萄4品種のワインをソムリエがご用意いたしました。様々な特徴の単一品種ワインを楽しみながら、シェフ自慢のお料理を存分にご堪能ください。

- ◆開催日:2/5(金)・19(金)・24(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:¥7,000(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

ウイスキーの世界を広げる アンバサダーセミナー 「スコッチウイスキーを識る」

ブレンデッド・バットェッド・シングルモルトとは

世界中で愛され、魅了されている琥珀色の香り豊かな美酒「スコッチウイスキー」。多くの人々に愛され続け、造りの違う3種類の「スコッチウイスキー」を、三陽物産株式会社の講師を招聘し、テイastingを交えながら楽しんでいただくウイスキーセミナーです。

- ◆開催日:2/6(土)
- ◆時 間:13:00~15:00
- ◆会 場:3F 宴会場「ヴィオラ」(受付12:30~ 2Fダーレーにて)
- ◆料 金:¥4,000(セミナー・フィンガーフード・飲物・サービス料・消費税込)
- ◆講 師:三陽物産株式会社 ウイスキー文化研究所認定
ウイスキープロフェッショナル 日本ソムリエ協会 シニアソムリエ 赤石 好延氏
三陽物産株式会社 ウイスキー文化研究所認定
ウイスキーエキスパート 齋藤 寛久氏



ご予約・お問い合わせ ダーレー | TEL. 075-342-2176

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**
- パスデー特典
- 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けますと

ホテル
オリジナル
パスデー
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

