

ホテル自慢の美味しさを 特製お弁当をご用意します。

ホテル日航プリンセス京都では、慶事・お祝い、会議・研修、観光・行楽、法事・法要といった場面に応じたホテル特製お弁当のご注文を承っております。

ご注文承り期間：2020年4月15日まで

5人前以上のご注文から配達可能 ※京都市内限定（一部地域を除く）

●お弁当ご提供時間 11:00～19:00



ホテル仕立ての味をリーズナブルに味わえます。
洋食弁当 A (1人前) **¥2,000**(税込)

- * スモークサーモン
- * パテ・ド・カンパーニュ
- * いろいろな野菜のピクルス
- * 国産鶏もも肉のフリット
- シユリービネガーの香り
- * 養老豚ロースのカツレツ
- デミグラスソース
- * リヨン風ポテト
- * 人参のグラッセ
- * ブロccoli
- * 御飯 * 香の物

アレルギー特定原材料7品目
卵、乳、小麦、えび、かにを含む原材料を取り扱っております。



素材にこだわった、少しリッチなお弁当です。
洋食弁当 B (1人前) **¥3,000**(税込)

- * スモークサーモン
- * パテ・ド・カンパーニュ
- * 合鴨ロースの冷製
- * いろいろな野菜のピクルス
- * 国産鶏もも肉の煮込み
- ブルゴーニュ風
- * 牛フィレのグリユ
- 赤ワインソースと西洋ワサビ添え
- * リヨン風ポテト
- * 人参のグラッセ
- * ブロccoli
- * 御飯 * 香の物

アレルギー特定原材料7品目
卵、乳、小麦、えび、かにを含む原材料を取り扱っております。



旬の食材を使用した彩り豊かなお弁当をご堪能ください。
嵯峨野特製弁当「結」(1人前) **¥5,000**(税込)

- 口 取 牛肉時雨煮 出汁巻 焼魚 松風
桜葉包み揚げ そら豆 茗荷
- 造 里 本日おすすめの品三種盛り(真鯛 まぐろ あおり烏賊)
あしらひ一式
- 焚 合 若竹煮 海老旨煮 魚の子生姜煮 新じゃがいも
花びら人参 青味 木の芽
- 御 飯 鯛めし 香の物

アレルギー特定原材料7品目 卵、小麦、えびを含む原材料を取り扱っております。

洋食弁当・嵯峨野特製弁当「結」のご注文は、お渡し日の3日前までにお申し込みください。

◎食材の都合により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。 ◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではない場合がございます。詳しくはお問い合わせください。 ◎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
受付時間 10:00～18:00