

PRINCESS TIMES

ホテル日航プリンセス京都

プリンセス タイムス

2020
7-8
Restaurant & Bar
guide

夏を美味しく彩るレストラン・バー
7月・8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。

京都の夏にふさわしい
旬の味覚を堪能して
いただく
優雅で贅沢な御膳。



期間:7/1(水)~7/31(金)

Lunch 山鉾御膳

¥5,000(税・サ込)

会員価格 ¥4,500(税・サ込)

先附(お造り二種盛り)／組肴(出汁巻、焼魚、海老旨煮、他)／小鉢四種(鯛おくら和え、榎茸、蓴菜、山葵酢、くらげ利休掛け、京みず菜浸し)／焚合(賀茂なす、鰻の子寄せ、小芋、他)／御食事(鰻寿司)／味噌汁／水物
※8月は内容を変更し、「涼風御膳」¥5,000(税・サ込)をご用意いたします。

※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。

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 17:00~20:30(L.O.20:00)
TEL. 075-342-2163



※7/16(木)より朝食再開予定です。
状況により変更になる場合がございます。



鰻と夏の魚介、
京野菜の天ぷらコース。

期間:7/1(水)~8/31(月)
*8/16(日)を除く

Lunch & Dinner 天ぷらコース「桔梗」
¥8,000(税・サ込)

会員価格 ¥7,200(税・サ込)

【メニュー】
先附(本日の先附)／造里(鰻落し、真鯛)／天ぷら(車海老、穴子、稚鮎、他二種、野菜五種)／ちりめんじゃこサラダ／御食事(鰻天井・味噌汁・香の物 または 鰻天出汁茶漬・香の物 または 鰻天冷やしうどん・菜味)／水物



じっくり煮込んだ国産牛テールとインド直輸入7種類のスパイスを
巧みにブレンドした“和の匠”仕立ての特製カレー。

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

※各種割引対象外とさせていただきます。※ご注文はおひとつから承ります。
※お渡し日の当日1時間前までにご注文ください。



風味豊かな味わいだけでなく、
見た目も美しくひと皿ひと皿の
盛付にまでシェフの感性が
散りばめられたランチ&ディナーコース。

期間:7/1(水)~8/31(月) *8/16(日)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／ノルウェーサーモンとほうれん草のテリーヌ スモークした鴨胸肉／大地が育んだスープ／舌平目と海老のルーレ シトロネルが香るクリーム・ド・オマール／メインディッシュ1品【セルダニョー(仔羊鞍下肉)のロティ カルダモンとエシャロットのビュレ／牛フィレ(40g)のバネ・グリエ フォアグラと西京味噌のソース】／パン／デザート／コーヒー または 紅茶



本格フレンチをお気軽に。

期間:7/1(水)~8/31(月)

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】
つぶ貝のジェノベーゼ／メインディッシュ1品【鰻(60g)のムニエル 赤パプリカ・トマト・生姜のビュレ／セモリナ粉をまとった帆立貝(2ヶ)のフリット ソース・アルペール／丹波あじわいどり(60g)のグリエ レモンパベナが香るパイナップルのチャツネ／牛サーロイン(50g)のグリエ 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

※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。

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 17:00~20:30(L.O.20:00)
TEL. 075-342-2156



国産牛のステーキがメインのランチ。
目の前でシェフが焼き上げる、
贅沢な夏のひとときを。

期間:7/1(水)~8/31(月)

Lunch 涼(りょう)

¥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／鰻と九条ねぎの小鍋仕立て／フォアグラの鉄板焼き 西京味噌ソース 鮎蓼のアクセント／国産牛A-4フィレ(60g) または 国産牛A-4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



※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。

鉄板焼
2F 豊園 ほうえん

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





料理長の技と感性が織りなす本格中国料理。
豪華な食材が彩る至福の味を心ゆくまで。

期間:7/1(水)～8/31(月) *8/16(日)を除く

Dinner

華宴 ～黒アワビコース～

¥10,000(税・サ込)

会員価格 ¥9,000(税・サ込)

【メニュー】

冷菜盛り合わせ 夏の一品／冬瓜と蟹肉のフカヒレスープ／香港点心師による春巻／黒アワビと夏野菜のあつさり炒め／牛フィレ肉の香港式ステーキ／海老と豆腐のすり身蒸し 黒アワビを添えて／しば漬け入り炒飯／夏のデザート二種



高級食材とともに、季節の味覚をお楽しみいただけるランチコース。

期間:7/1(水)～8/31(月)

Lunch

輝宴

¥5,000(税・サ込)

会員価格 ¥4,500(税・サ込)

【メニュー】

夏の冷菜盛り合わせ／香港点心師による春巻／冬瓜と蟹肉のフカヒレスープ／黒アワビと海老のXO醤炒め／黒胡椒の香る甘酢豚／おこげ入り炒飯／夏のデザート二種

※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。

2F

中国料理

翡翠苑

ひすいえん

営業時間

Lunch 11:30～14:30(L.O.14:30)

Dinner 17:00～20:30(L.O.20:00)

TEL . 075-342-2167



季節を愉しむマンスリーカクテル ～夏の京の景色～



期間:7/1(水)～8/31(月)

① 清流

¥2,200(税・サ込)

・日本酒・桃・ブルーシロップ・シャンパン

② 蛍

¥1,800(税・サ込)

・テネシーハニー・パインアップル・レモンジュース
・バニラアイスクリーム・和つなぎキャラメル

③ 夜空

¥1,600(税・サ込)

・コアントロー・アイスコーヒー・オレンジスライス

④ 青葉

¥1,600(税・サ込)

・白ワイン(シレーニ ソーヴィニヨンブラン)・ライム果汁
・フィーパーツリージンジャー

⑤ 提灯

¥1,800(税・サ込)

・デユカ漬ウオッカ・スイカリキュール・クランベリージュース
・レモンジュース・スイカ



期間:7/1(水)～8/31(月)

ハイボールが美味しい、
おすすめのボトルを特別価格でご案内。

⑥ デュワーズ15年

通常価格 ¥24,000 特別価格 ¥20,000(税・サ込)

Dewar's aged 15 years

*ブレンデッドスコッチウイスキー

⑦ ベンロマック10年

新商品 特別価格 ¥20,000(税・サ込)

Benromach aged 10 years

*シングルモルトスコッチウイスキー

⑧ カミュ ボルドリーX.O.

通常価格 ¥38,000 特別価格 ¥34,000(税・サ込)

CAMUS Borderies X.O.

*ブランデーコニャック

※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。

2F

メインバー

DARLEY

ダーレー

営業時間

17:00～23:30(L.O.23:00)

TEL . 075-342-2176



風情あふれる夏の京都で涼やかなひと時を…

納涼川床プラン【青もみじが美しい 高雄・もみぢ家】

京都の夏の風物詩、川床でのご夕食とご宿泊がセットになった特別宿泊プラン

◎期 間:9/21(月・祝)まで

*7月15日(水)～17日(金)、7月24日(金・祝)、8月16日(日)を除く

お一人様料金(サービス料・消費税込)

スーペリアフロア ツインルーム

2名一室(ツイン または ダブル) ¥24,500～

3名一室(ツイン+エキストラベッド) ¥23,500～

○夕食・朝食付 ○チェックイン…13:00 ○チェックアウト…12:00

※宿泊税は含まれておりませんので別途ホテルにてお支払いください。

ご予約・お問い合わせ 宿泊予約 TEL . 075-361-5111





期間限定でホテルメイドのお料理や、生ビール・ワインがリーズナブルに IRO♪ IRO♪ 楽しめる!

プリンセス・バル

◎期 間:7/1(水)～8/28(金)

*日曜日・祝日を除く。その他除外日あり。

◎時 間:17:30～21:00(L.O.20:00)

◎会 場:3Fフロア

アルコールドリンク ¥700(税・サ込)～

・生ビール・ワイン・カクテル など

ソフトドリンク ¥400(税・サ込)～

フードメニュー ¥300(税・サ込)～

・トルテ・デザート・アヒージョ・鴨もも肉のコンフィ など約30種類

ご予約・お問い合わせ 宴会部 TEL . 075-342-2415





クレサンベール京都店 おすすめの商品のご案内

◎期 間:7/1(水)～8/31(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。

もはや定番のシンプルなダイヤモンドペンダント。
ご自身へのご褒美にも大切な方へのギフトにも最適です。

天然ダイヤモンドプラチナペンダント

①天然ダイヤモンド0.3ctup Pt900/850 ¥39,800(税込)

②天然ダイヤモンド0.5ctup Pt900/850 ¥99,800(税込)

③天然ダイヤモンド1.0ctup Pt900/850 (鑑定書付) ¥248,000(税込)

※①②③とも45cmスライドチェーン(Pt850)です。 ※③のみ鑑定書が付きま。



ダイヤモンドペンダント

花珠真珠ネックレス&イヤリングセット

着用イメージ

花珠真珠とは
あこや本真珠の中でも、テリ、巻き、そしてキズ・形、全てのグレードがAランクであることが条件で、第3者鑑別機関による審査にて一定の基準を満たしたと認められた真珠に与えられる称号です。

花珠真珠ネックレス&イヤリングセット
(花珠鑑別書付)(8.0mm～8.5mm)

特別価格 ¥139,000(税込)



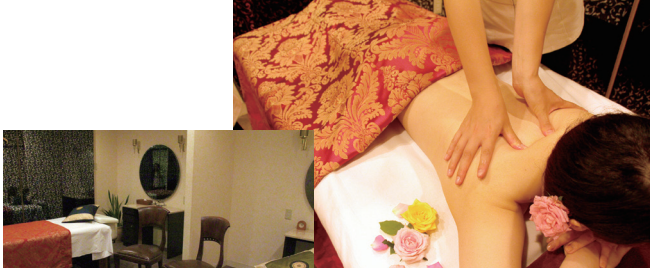
ジュエリーショップ
クレサンベール京都店
(京セラ直営店) (1F)

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



納涼ペーパーミントボディトリートメント

フットバスとトリートメントにペーパーミントのエッセンシャルオイルを取り入れた爽快感のあるエステで涼みませんか?香り高いオーガニックのペーパーミントオイルが体感温度を下げ、日焼けによる火照りの鎮静を行ってくれる夏にぴったりのメニューです。



◎期 間:7/1(水)～8/31(月)

◎時 間:約90分

◎料 金:お一人様 ¥8,800(税・サ込)

◎内 容:ペーパーミントのフットバス・バックボディオイルトリートメント(ペーパーミントオイル使用)

*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、女性のお客様とご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。

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

〈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

●宿泊特典 など

◎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。

くわしくはこちらから





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)

http://www.princess-kyoto.co.jp

E-mail info@princess-kyoto.co.jp

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

