

ホテル自慢の美味しさを テイクアウトしませんか？

ご注文承り期間：2020年9月1日(火)～10月31日(土)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 11:00～17:30>

お渡し日の2日前までにご注文ください。



素材にこだわった、
ホテル仕立てのお弁当。

お楽しみ洋食弁当 (1人前) ¥3,000(税込)

- *海老フライ タルタルソース *帆立貝柱のグリエ
- *お魚のボワレ デュクセルソース 茸のフリット
- *国産鶏もも肉の赤ワイン煮込み
- *豚フィレ肉の冷ドンブルー デミグラスソース
- *ポテトのコンフィ・ブロッコリー・人参 *ビーフピラフ
- *ガトーショコラ *フルーツ

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



シェフの
こだわりが満載。

おしゃれなサンドイッチボックス
(1人前) ¥3,000(税込)

- *バゲットサンド2種 (生ハム、胡瓜、オリーブ)
(パテ・ド・カンパニュ、トマト、レタス)
- *サンドイッチ (スモークサーモン、胡瓜、ツナ) *プチ・シュー (クリームチーズ)
- *ロールサンド (ミックスベリー、生クリーム) *フレンチトースト
- *味噌バーガー (ハンバーグ、レタス、トマト) *フライドポテト

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



ホテル自慢の美味を
詰め込んだオードブル。

秋のオードブルセット (1人前) ¥3,000(税込)

- *冷製オマール海老 根セロリのムース
- *帆立貝柱と野菜のオモニエール
- *ウズラとフォアグラのパイ包み焼き
- *ゴールドローストビーフ 赤玉ねぎのピクルス レフォール添え
- *パテ・ド・カンパニュと2種類のキャベツのマリネ
- *サーモンの燻製 香草風味のクリームチーズ添え

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



自信を持って
ご提供する贅沢な逸品。

フレンチシェフの黒毛和牛ステーキ弁当
(1人前) ¥8,000(税込)

- *黒毛和牛ステーキ *旬野菜と大原・静原地野菜
- *黒毛和牛入りガーリックライス *手毬寿司 (スモークサーモン、ラディッシュ)

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

◎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ありません。

◎各種割引対象外とさせていただきます。 ◎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。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>



ご注文・お問い合わせ 宴会部

TEL.075(342)2415
受付時間 10:00～18:00