

CHRISTMAS

クリスマス インフォメーション

プリンセス タイムス
Princess Times

2021 12 特別号 | Restaurant & Bar guide

INFOMATION



とびきりのときめきを

あなたのもとに。





期間:12/1(水)～12/26(日)

クリスマス特別ディナー「聖夜(せいや)」



【メニュー】

ご挨拶の一皿 / クリスマスの前菜 スペイン産ハモン・セラノとグレープフルーツのサラダ仕立て / フォアグラの鉄板焼き パニラが香る紅玉のコンポート添え / アワビの鉄板焼き キャビア添え / カナダ産オマール海老の鉄板焼き トリュフ入りアメリカヌソース / 黒毛和牛A-4フィレの鉄板焼き(90g) イタリア産白トリュフソルトを添えて / 焼き野菜 / 彩りサラダ / 御飯・味噌汁・香の物 / デザート

Dinner ￥23,000(税・サ込) 会員価格 ￥20,700(税・サ込)



期間:12/1(水)～12/26(日)

クリスマス特別ランチ「終(ひいらぎ)」

Lunch ￥10,000(税・サ込) 会員価格 ￥9,000(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿 / クリスマスの前菜 スペイン産ハモン・セラノとグレープフルーツのサラダ仕立て / フォアグラの鉄板焼き パニラが香る紅玉のコンポート添え / オマール海老の鉄板焼き ブイヤベース仕立て 聖護院かぶ添え / 国産牛フィレ(70g) または 国産牛サロイン(90g) / 焼き野菜 / 彩りサラダ / 御飯・味噌汁・香の物 / デザート



期間:12/1(水)～12/26(日)

クリスマス特別ディナー「鈴音(すずね)」

Dinner ￥18,000(税・サ込) 会員価格 ￥16,200(税・サ込)

【メニュー】

ご挨拶の一皿 / クリスマスの前菜 スペイン産ハモン・セラノとグレープフルーツのサラダ仕立て / アワビの鉄板焼き 檸檬バター醤油 北海道産いぐらの醤油漬けを散りばめて / カナダ産オマール海老の鉄板焼き バスクスタイル / 黒毛和牛A-4フィレ(80g) または 黒毛和牛A-4サロイン(100g) / 焼き野菜 / 彩りサラダ / 御飯・味噌汁・香の物 / デザート



TEL . 075-342-2199

営業時間 Lunch 11:30～14:30(L.O.14:30)
Dinner 17:00～21:00(L.O.20:00)



※12/23(木)～12/25(土)のディナータイムは、
￥18,000と￥23,000(税・サ込)の2コースのみのご用意となります。
※12/23(木)～12/25(土)のディナータイムは、16:00オープンとなります。
※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。



期間:12/1(水)~12/26(日)

クリスマススペシャルディナーコース「ノエル」

Dinner ¥18,000(税・サ込) 会員価格 ¥16,200(税・サ込)

【メニュー】

クリスマス彩り冷菜 / 北京ダック / トリュフ小籠包とフカヒレの姿入り蒸しスープ / 手長海老の紅白盛り 蒸しパン添え / 牛フィレ肉とフォアグラのベリーソース煮込み / 蟹肉とレタスの炒飯 トマトの淡雪あんかけ / クリスマスデザート



期間:12/1(水)~12/26(日)

クリスマススペシャルランチコース「聖誕節」

Lunch ¥5,000(税・サ込)
会員価格 ¥4,500(税・サ込)

【メニュー】

クリスマス彩り冷菜 / 蟹肉とおおき海苔のフカヒレスープ / 北京ダック / 海老と烏賊の紅白仕立て(チリソース&マヨネーズソース) / 牛フィレ肉とインカのめざめ トリュフソース / 帆立貝柱と干し貝柱の淡雪あんかけ炒飯 / クリスマスデザート

期間:12/4(土)~12/26(日)【土・日限定】

クリスマス中華小皿オーダーブッフェ

Lunch ¥6,000(税・サ込) 会員価格 ¥5,400(税・サ込)
※中学生¥5,000(税・サ込)・小学生¥3,600(税・サ込)
Dinner ¥10,000(税・サ込) 会員価格 ¥9,000(税・サ込)
※中学生¥8,000(税・サ込)・小学生¥6,000(税・サ込)

【メニュー】

クリスマス彩り冷菜 / 蟹肉とフカヒレの淡雪スープ(ランチのみ) / 蟹肉とフカヒレ姿入り淡雪スープ(ディナーのみ) / 北京ダックバーガー(ディナーのみ) / 蟹爪のフライと特製クリスマスビーチキン / 海老のフルーツマヨネーズソース和え クリスマススタイル / ブロッコリーの蟹肉あんかけ(ディナーのみ) / 30品からお好きなお料理お好きなだけ / クリスマスデザート





期間:12/1(水)～12/26(日)

クリスマス特別陶板会席

Lunch Dinner ￥15,000(税・サ込) 会員価格 ￥13,500(税・サ込)

【献立例】

先附(クリスマス風 本日の先附) / 碗物(カリフラワーすり流し、他) / 造里(お造里三種盛り クリスマス飾り) / 蒸物(雲子羽二重蒸し) / 陶板焼(国産牛フィレ、フォアグラ、白身魚、焼野菜、他) / 漬たれ(胡麻だれ、にんにく醤油、藻塩) / ちりめんじゃこサラダ / 御食事・味噌汁・香の物 / 水物(クリスマスデザート)



期間:12/1(水)～12/26(日)

クリスマス特別天ぶらコース

Lunch Dinner ￥8,000(税・サ込) 会員価格 ￥7,200(税・サ込)

【献立例】

先附(クリスマス風 本日の先附) / 造里(お造里二種盛り クリスマス飾り) / 天ぶら(魚介:車海老、穴子、他二種 / 細工揚: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 かき揚げ出汁茶漬け・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(クリスマスデザート)

日本料理・天ぶら割烹
2F 嵯峨野 さかの

TEL . 075-342-2163

*定休日:毎週水曜日

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)

日本料理



天ぶら割烹



※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。





期間:12/23(木)～12/26(日)
クリスマスディナー「ラ・ムール」

Dinner ¥10,000(税・サ込) **会員価格** ¥9,000(税・サ込)

【メニュー】

金時にんじんのムース 雲丹とラングスティーヌ クリアなジュレ / 仔羊と冬の京都・地野菜のテリーヌ モザイク仕立て / 安納芋のタルト フォアグラソース マデラ酒ソース / 柚子が香るマッシュルームのコンソメ 旬の魚を添えて / メインディッシュ1品【鹿のパネ ジュニエーブルの香り 根セロリのクーリー / 国産牛フィレのグリエソース・ボルドーズ】 / パン2種類 / シェフからのクリスマスプレゼント / 小菓子 / コーヒー または 紅茶

期間:12/1(水)～12/26(日) 〈時 間〉11:30～15:00(L.O.14:30)

クリスマス デザートブッフェ

Lunch ¥2,000(税・サ込) **会員価格** ¥1,800(税・サ込)

※コース料理をご注文のお客様はプラス¥1,500(税・サ込)でご利用いただけます。

【メニュー】

デザート

ガトークラシック・オ・ショコラ / パナナのガトー仕立て / リンゴのタルト / チョコレートムース / 木苺のパバロア / ブランマンジェ / 赤ワインゼリー エビス風味 / クリームキャラメル / 本日の小菓子 / フルーツ盛り合わせ

コーヒー & 紅茶

コーヒー / アメリカンコーヒー / エスプレッソ / カフェ・オ・レ / カフェ・ラッテ / カフェ・モカ / ココア / 抹茶オーレ / ホットミルク / ダージリン / アールグレイ / アッサム / ペパーミント / カモミール / パーベナ / レモンスカイ / ジャスミン / レッドベリーズ / スイートジンジャー / ルイボスパニャ / ローズヒップ

※状況により変更させていただく場合がございます。



カフェ&ダイニング
1F **Amber Court**
アンバーコート

TEL. 075-342-2156

営業時間	Breakfast	7:00～11:00
	Lunch	11:00～14:30(L.O.14:30)
	Dinner	17:00～21:00(L.O.20:00)



※12/23(木)～12/26(日)のディナータイムは、
¥10,000(税・サ込)コースのみのご用意となります。
※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。



クリスマスカクテル

高級紅茶ブランド「ロンネフェルト」のミルクティーで人気No.1の茶葉「アイリッシュウイスキークリーム」をお好みのお酒とともに楽しんでいただけます。雪で作った薔薇をイメージしたクリスマスローズを溶かしながら穏やかな時間をお過ごしください。

期間:12/1(水)～12/25(土)

冬薔薇(ふゆそうび)～Christmas rose～
¥1,800(税・サ込)

※お好みのお酒を5種類の中から1種類お選びください。
(ブランデー、白ワイン、日本酒、マディラワイン、ローズリキュール)

※ノンアルコールもご用意いたします。



(2F) メインバー  ダーレー

TEL . 075-342-2176
営業時間 16:00～22:30(L.O.22:00)



※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。
※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。

全レストラン・バー



シャンパンフェア～ローラン・ペリエ～

期間:2021年 11/1(月)～2022年 1/31(月)

館内レストラン・バーにてシャンパンフェアを開催しております。



ローラン・ペリエ ラ キュベ

ローラン・ペリエ ラ キュベは、セラーで最低4年という長期熟成を経て出荷され、ピュアでフレッシュ、エレガントさを併せ持つ、バランス感覚に優れたシャンパンです。

グラス	¥2,100(税・サ込)
ハーフボトル(375ml)	¥8,500(税・サ込)
フルボトル(750ml)	¥14,000(税・サ込)



2021 クリスマスワインパーティー 葡萄品種の個性を飲んで識る

- ◆開催日 12/8(水)・12/17(金)
- ◆時 間 18:00～20:00(受付17:30～)
- ◆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・消費税込み)

ワインは、生産される土地の気候・風土・造り手による醸造方法によって様々な特徴をもたらします。特に、その味わいの中でも第一の要因は葡萄です。世界に300種類以上あるとい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。

ご予約・お問い合わせ アンバーコート TEL . 075-342-2156 受付時間(11:00～19:00)

クリスマスケーキのご予約承り中



クリスマスケーキ ル・ノエル

(約12cm × 14cm) ¥3,900(税込)

ふんわりとした口当たりのスポンジケーキに、口どけの良いなめらかな生クリームといちごをサンドし、真っ赤ないちごをあしらったホテル日航プリンセス京都オリジナルデコレーションケーキです。

- ◆ご予約期間 12/23(木)まで
- ◆ご予約受付時間 11:00～19:00
- ◆お受取期間 12/21(火)～26(日)
- ◆お受取時間 11:00～19:00

※割引対象外
※お受取り日の3日前までにご予約ください。



ご予約・お問い合わせ アンバーコート TEL . 075-342-2156



ホテル日航プリンセス京都 × Dari K(ダリケー)

プリンセス・ショコラ (約16cm × 5.5cm) ¥4,900(税込)

Dari Kのカカオの香りを活かし、なめらかに仕上げたチョコレートムースに、マスカルポーネクリーム・キャラメルバナナクリーム・カフェクリームを組み合わせたチョコレートの芳醇なテイストを引き立てたケーキです。

- ◆ご予約期間 12/14(火)まで
- ◆お受取期間 12/24(金)・25(土)
- ◆お受取時間 11:00～19:00

ご予約・お問い合わせ
大丸京都店

〈店頭予約〉7階クリスマスケーキご予約承りコーナー (10:00～20:00まで)

〈インターネット予約〉

大丸松坂屋オンラインショッピング (10/5 10:00～12/13 10:00まで)

<https://www.daimaru-matsuzakaya.jp/christmascake/>



2021 クリスマスディナーショー 文太郎 シャンソンの夕べ

京都・新潟を拠点に全国で活躍するヴォーカリスト、文太郎さんを迎えて
お贈りいたします。3オクターブの幅広い音域を誇り、伸びのある甘い歌声で
「あなたの心を愛でいっぱい満ちた」ステージをじっくりとご堪能ください。

- ◆開催日:12/23(木)
- ◆時 間:ディナー 17:30～
コンサート19:00～20:00(予定)
- ◆場 所:宴会場
- ◆料 金:大人 ¥18,000 小学生 ¥5,000
(ディナー・フリードリンク・コンサート・サービス料・消費税込)

ご注文・お問い合わせ

宴会部 TEL . 075-342-2415 受付時間 10:00～18:00



おすすめ宿泊プラン

サンタがお部屋にやってくる クリスマス限定 24時間ステイ宿泊プラン

「メリークリスマス」という声とともに
みんなが大好きなサンタクロースがプレゼントとパティシエ特製
プラン限定クリスマスケーキを持ってお部屋にお届け！
思い出に残る夢いっぱいのクリスマスステイを、ご家族や大切な方と
お楽しみください。お子様にもおすすめの限定宿泊プランです。

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

※写真はイメージです。

プランの詳細は、上記までお問い合わせください。



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 ▶

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

- 〈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**
 - バスデー特典
 - ご宿泊特典 など

ホテル
オリジナル
バスデー
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

