



忘年会・新年会・歓送迎会などのご宴会に ホテル自慢のお料理とともに

# Princess Party Plan

プリンセスパーティープラン

2022年9月30日(金)まで



**A** プラン お一人様 **¥8,000**  
 ◆西洋料理コース ◆折衷料理コース  
 ◆中国料理コース

**B** プラン お一人様 **¥10,000**  
 ◆西洋料理コース ◆折衷料理コース  
 ◆中国料理コース

**C** プラン お一人様 **¥12,000**  
 ◆西洋料理コース ◆折衷料理コース  
 ◆中国料理コース ◆和会席料理コース

**All Plan**  
 フリードリンク **5種付**  
 内容は裏面のアイテムより  
 お選びください。

**【新型コロナウイルス感染拡大防止対策としてご用意いたします(無料)】**

- ・除菌アルコールスプレー
- ・除菌ウェットシートアルコール配合
- ・飛沫感染防止用ハンディシールド
- ・マスクケース
- ・飛沫感染防止用アクリルボードお貸出し ※数に限りがございますのでお問い合わせください。

**特典** パーティーをより一層盛り上げる特典をご用意。

1週間前までにご予約ください。

乾杯用  
 スパークリングワイン  
 または  
 スパークリング清酒を**プレゼント**

ビンゴゲーム  
**無料貸出**

有線マイク2本  
**無料貸出**

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。  
 ◎宴会場のご利用は2時間までとさせていただきます。ご延長の場合、別途追加料金が  
 かかります。お飲物代としてお一人様30分¥500(税・サ込)とご使用会場の正規料金の  
 50%を頂戴いたします。◎詳しくはお問い合わせください。  
 ◎ステージは無料にてご利用いただけます。◎写真はイメージです。

.....

◎20名様より承ります。  
**【西洋・和洋料理コース限定特典】**  
 ¥12,000プラン→10名様からご利用可 ¥10,000プラン→15名様からご利用可

**新型コロナウイルス  
 感染防止対策実施中**  
 ご協力お願いいたします。



※万が一ウイルス感染が発生した場合に備え、参加者名簿をご作成ください。※新型コロナウイルス感染拡大防止に対し、お客様の安心・安全を第一に、ガイドラインに沿ってご案内を行っております。  
 なお、ガイドラインは随時見直しいたしますので、詳しくは公式サイトをご確認ください。※感染症の拡大状況もしくはは政府・自治体からの要請により、内容を予告なく変更する場合がございます。

**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 10:00~17:00

## お料理

お好みのスタイルをお選びください。

- ◆西洋料理コース
- ◆折衷料理コース
- ◆中国料理コース
- ◆和会席料理コース

A・B・Cプラン

Cプラン限定

## フリードリンク

右記より

5種お選びください。

お一人様

プラス¥300(税・サ込)で  
ドリンク1種  
追加いただけます。

◆ビール  
(ノンアルコールビール含む)

◆焼酎(芋・麦) ◆紹興酒

◆ワイン(赤・白) ◆カクテル(2種)

◆ウイスキー ◆日本酒  
(ハイボール含む)

◆ソフトドリンク  
(ウーロン茶・オレンジジュース)

メニュー例 2022年9月30日(金)まで

## A

折衷料理コース ¥8,000

冷製料理(一皿盛り)

- ◆帆立貝と季節野菜のカクテル
- ◆びんちょうマグロの焼き霜
- ◆合鴨のロースト プロヴァンスの香り
- ◆牛肉のたたき
- ◆小巻寿司(国産米使用)

小巻寿司を下記のお寿司に変更の場合

- ◆にぎり寿司(国産米使用) プラス¥1,000(税・サ込)
- ◆寿司盛り合わせ(国産米使用) プラス¥800(税・サ込)

温製料理(一品ずつ皿盛り)

- ◆真鯛のムース ソース・アメリカーナ
- ◆スズキのポワレ 七味風味青しば漬けの合わせバター
- ◆低温でローストした養老山麓豚ロース 山葵のジュ
- ◆椀子そば または 九条ねぎ入りうどん
- ◆デザート ◆コーヒー

◎このメニューはアレルギー特定原材料7品目  
卵、乳成分、小麦、えび、そばを含む原材料を取り扱っております。

## B

西洋料理コース ¥10,000

- ◆一口のお愉しみ
- ◆海老のカダイフ包み 季節野菜のガトー仕立て
- ◆季節野菜のスープ フォアグラソテー添え
- ◆真鯛のポワレとアスパラガスのフリカッセ
- ◆牛フィレのグリエ ソース・シャスール
- ◆バゲット / フォカッチャ
- ◆シェフより素敵なデザート
- ◆コーヒー

◎このメニューは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。

## B

中国料理コース ¥10,000

- ◆冷菜盛り合わせ
- ◆蟹肉と生姜入りフカヒレスープ
- ◆点心三種【ワゴンサービス】
- ◆牛フィレ肉の赤ワインソース煮込み
- ◆鶏の唐揚げと茄子の辛味醤油煮込み
- ◆チャーシュー炒飯
- ◆デザート二種

◎このメニューはアレルギー特定原材料7品目  
卵、乳成分、小麦、落花生、えび、かにを含む原材料を取り扱っております。

## C

和会席料理コース ¥12,000

【献立例】

- ◆先 付 白子寄せ 蒸し雲丹 菜種  
花びら人参 美味出汁ジュレ
- ◆椀 物 清汁仕立て  
かます真蒸 青味 ラディッシュ 木の芽
- ◆造 里 本日の品
- ◆焼 肴 サーモン柚庵焼  
あしらい
- ◆留 肴 新じゃがいも 饅頭射込み 海老  
紅芯大根 銀鮓 木の芽
- ◆御 食 事 御飯 味噌汁 香の物
- ◆水 物

◎このメニューは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。

◎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ございません。  
◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。 ◎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。