

本格フレンチを  
ご家庭で!



hotel nikko princess kyoto

TAKE  
OUT

おうちで簡単調理! ホテルの味をテイクアウト!



総料理長 中埜 智史の  
おうち de  
フレンチ   
フランス料理コースセット



販売期間: 2023年3月31日(金)まで

ホテル自慢の美味しさを  
そのままお渡し!



真空パックを湯煎で温め、  
盛り付けるだけでお手軽に  
本格フレンチをお楽しみいただけます♪

総料理長 中埜 智史の「おうち de フレンチ」  
フランス料理コースセット (1人前) ¥10,000 (税込)

【ご注文】お渡し日の5日前まで  
【受渡時間】11:30 ~ 17:30

2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)



◎各種割引対象外とさせていただきます。◎写真はイメージです。  
◎お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

 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

総料理長 中笠智史の  
おうち de フレンチ  
フランス料理コースセット

(1人前) ¥10,000(税込)

MENU

Début

フォアグラのテリーヌ  
Terrine de foie gras

Elégante assiette gourmande

カナダ産オマール海老と“大原・静原”地野菜のアンサンブル  
バルサミコのヴィネグレット フレッシュハーブのメスクラン  
Gâteau de homard aux légumes, vinaigrette de balsamique,  
mésclun d'herbes

Fruits de mer

海の幸のナージュ プロヴァンスの香り 伏見・地野菜のミジョテ  
Fruits de mer à la nage “Provençale”

La viande

国産牛肩ロースのコンフィロティ 京野菜と地野菜の取り合わせ  
ソース・ボルドレーズ 西洋ワサビのアクセント

Rôti de basse côte de bœuf confit, ensemble de légumes,  
sauce bordelaise au raifort

Pain

プチパンとフォカッチャ  
Petit pain et focaccia

Grand dessert

テリーヌ・オ・ショコラ フルーツのコンポートを添えて  
Terrine au chocolat avec compote aux fruits

Infusion

フレッシュハーブティー  
Infusion d'herbes



こちらのお料理はお渡し後、おうちで簡単な調理をしていただき、  
お楽しみいただくコース料理です。



ホテルにて もしくは  
配達にてお渡し & お会計



おうちで簡単な調理



本格フレンチを  
お楽しみください

販売期間

2023年3月31日(金)まで

【ご注文】お渡し日の5日前まで

【受渡時間】11:30 ~ 17:30

2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)

◎お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

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。

◎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に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。