

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: 2021年9月30日(木)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) ¥8,000 (税込)

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)



【ご注文】お渡し日の3日前まで  
【受渡時間】11:30~17:30

◎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) ¥8,000 (税込)

### MENU

#### Elégante assiette gourmande

カナダ産オマール海老と彩り野菜のガトー仕立て  
バルサミコのヴィネグレット  
フレッシュハーブのサラダ添え

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

Fruits de mer à la nage "Provençale"

#### La viande

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み "ブッフ・ブルギニヨン"

Bœuf bourguignons

#### 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

2021年6月30日(水)まで

【ご注文】お渡し日の3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。