

# 同窓会 同期会 プラン

懐かしい友と語り合う、  
大切なひととき。

ご利用期間

2022年9月30日(金)まで



最高の時を過ごした仲間達との久しぶりの再会。懐かしい思い出話に花が咲く。あの頃の仲間たちと心温まるひとときを。ホテル日航プリンセス京都ならではのおもてなしで、心に残る同窓会をお手伝いいたします。

**Aプラン** お一人様 **¥8,500**

お料理 + フリードリンク4種

お好みの料理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

フリードリンク(2時間)

Aプランは4種、Bプランは5種  
お選びください。

- ◆ ビール(ノンアルコールビール含む)
- ◆ ウイスキー(ハイボール含む) ◆ 日本酒
- ◆ ワイン(赤・白) ◆ 焼酎
- ◆ カクテル(2種) ◆ 紹興酒
- ◆ ソフトドリンク

お一人様追加 **¥300(税・サ込)**で  
ドリンク1種追加いただけます。

**Bプラン** お一人様 **¥10,000**

お料理 + フリードリンク5種

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

お好みの料理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 ◆ フレンチ会席コース

## 特典

- 1.集合写真撮影(即日渡し)
- 2.下記を無料で貸出いたします  
・ワイヤレスマイク2本 ・ステージ

## オプションメニュー

吊看板(600mm×5,400mm)

**¥33,000(税込)~**

※その他サイズのご注文も承ります。詳しくはお問い合わせください。

◎上記料金には、料理・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。◎20名様より承ります。20名様未満の場合は会場費¥20,000(税・サ込)~を頂戴いたします。◎詳しくはお問い合わせください。◎写真はイメージです。

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

# 選べるお料理のスタイル メニュー例

## Aプラン

### 折衷料理コース

¥8,500

#### 冷製料理

- ◆ 帆立貝の燻製とアンディーブのカプレーゼ
- ◆ スモークサーモンと  
クリームチーズのミルフィーユ
- ◆ 合鴨のロースト プロヴァンスの香り
- ◆ ツナの生ハム包み カナッペ添え
- ◆ 牛肉と山葵菜のロール仕立て

#### 温製料理

- ◆ 京丹波産大黒本しめじと  
舞茸のフリット 煎茶塩添え
- ◆ 季節の魚のコンフィ  
ハーブが香る白ワインソース
- ◆ 養老山麓豚ロースのロティ チャツネ添え
- ◆ 椀子そば

◆ 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・小麦を含む原材料を取り扱っております。

## Aプラン

### 西洋料理コース

¥8,500

- ◆ シェフおすすめのオードブル  
彩り野菜の取り合わせ
- ◆ ジャガイモのスープ・パルマンティエと  
椎茸のギャレット
- ◆ 鱈のポワレと季節野菜の軽い煮込み  
九条ねぎのブルブラン
- ◆ 牛サーロインのグリエ ソース・ベアルネーズ
- ◆ パン
- ◆ 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・かにを含む原材料を取り扱っております。

## Bプラン

### フレンチ会席コース

¥10,000

- ◆ 一口のお楽しみ
- ◆ 鮪とインゲン豆のタルタル仕立てと  
彩り野菜の取り合わせ
- ◆ 帆立貝とアスパラガスのグリエ  
山菜のレムラード添え
- ◆ 季節野菜のフラン 生姜風味コンソメ餡とともに
- ◆ 海老と茸のデュクセル パートブリック包み  
青紫蘇が香る ソース・アメリカーナ
- ◆ 牛フィレのポワレ ソース・ボルドレーズ  
山葵のアクセント
- ◆ バゲット / フォカッチャ
- ◆ 季節のデザート ◆ 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・落花生・えび・かにを含む原材料を取り扱っております。

## Bプラン

### 中国料理コース

¥10,000

- ◆ 冷菜三種盛り合わせ
- ◆ 五目入りフカヒレスープ
- ◆ 点心二種
- ◆ 海老と烏賊の紅白盛り
- ◆ 牛肉と彩り野菜の細切り炒め
- ◆ 鶏の唐揚げ ユーリンソース
- ◆ 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。

◎アレルギー特定原材料7品目 卵、乳成分、小麦、落花生、えび、そば、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。

◎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。◎メニュー内容の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。