TAKE OUT

ホテル自慢の美味しさを　ご家庭で

DELIVERY

ホテル日航プリンセス京都

テイクアウトメニュー

【販売期間】2021年11月30日(火)まで（一部商品を除く）

各料理長が趣向を凝らし、真心を込めて創作した
和・洋・中のお弁当や盛り合わせ、アラカルトメニューなど多数ご用意いたしました。
ホテル自慢の美味しさをぜひご家庭でお愉しみください。

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

ホテル日航プリンセス京都

熟練シェフ達の感性とアイデアが生み出す、安心・安全なホテルの美味なる味わい

素材にこだわった、
ホテル仕立てのお弁当。

洋食弁当

(1人前)　¥3,500(税込)

＊茸のグレックと野菜のサラダ仕立て
＊カナダ産オマール海老と柿のミルフィーユ仕立て
＊スズキのポワレ ポテトのガレット添え
＊合鴨のロースト エピスが香る赤ワインソース
＊ごぼうのコンフィ・ブロッコリー・人参のフラン
＊ピエ・ド・コション(豚足)のフリット キューブ仕立て
＊茸のテリーヌ
＊手毬寿司にした四種の小さなライスサラダ

フィナンシェ付き

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。

ホテルメイドの味わいを
彩り豊かにサンド。

サンドイッチボックス

(1人前)　¥2,500(税込)

＊生ハム・チーズ・ラタトゥイユ・季節野菜のブリトー
＊クラブハウスサンドイッチ
＊パテ・ド・カンパーニュとフォカッチャのサンドイッチ
＊カマンベールチーズと
　スモークサーモンの豆腐パンオープンサンドイッチ

フィナンシェ付き

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。

¥15,000 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)

【販売期間】2021年11月30日(火)まで　※11月以降は内容を変更してご用意いたします。
【受渡時間】受渡・宅配　11：30 ～ 17：30
【ご 注 文】受渡・宅配　お渡し日の2日前まで
※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ので詳しくはお問い合わせください。

TAKE OUT　DELIVERY

◎写真はイメージです。 ◎各種割引対象外とさせていただきます。 ◎調理厨房では、表示に無いアレルゲン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。

自信を持って
ご提供する贅沢な逸品。

黒毛和牛ステーキ弁当

（1人前）　¥8,000（税込）

*黒毛和牛サーロインステーキ（80g）
*季節野菜
*ガーリックライス
*手毬寿司二種
*ステーキソース

フィナンシェ付き

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。

ホテル自慢の美味を豪華に詰め込んだオードブル。

プリンセスオードブルパーティーセット

（4 人前）　¥25,000（税込）

*パテ・アンクルート
*鴨のテリーヌ
*帆立貝とトリュフのポワレ
*オマール海老のマリネ ラタトゥイユ添え
*紅ずわい蟹とカリフラワーのムース
*海老のショー・フロア
*スモークサーモンとクリームチーズ
*コールドローストビーフ
*キャビア
*カマンベールチーズとブルーベリージャム ナッツとカナッペ添え
*丹波あじわいどりのスパイシー唐揚げ
*生ハムとアスパラガス
*季節野菜を色々な調理法で
*ソーセージ

自家製バケット付き

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。

ご注文・お問い合わせ　宴会部　TEL.075（342）2415　受付時間　10：00～18：00

One Harmony ポイントがたまります。（税金・サービス料を除く）

◎食材の都合により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。

広東料理をベースに、巧みにアレンジした本格中国料理

「翡翠苑」で
¥5,000以上
テイクアウトメニューを
ご注文のお客様に
次回「翡翠苑」で
¥5,000以上ご注文時に
ご利用いただける
¥500優待券を
プレゼント

料理長が腕を振るう
こだわりメニューがたっぷり詰まった
スペシャルな本格中華弁当です。

翡翠苑特製　チャイナ弁当（1人前）　¥3,000（税込）

＊海老・烏賊・きのこの塩炒め　＊鶏の唐揚げ（塩・黒胡椒・豆板醤）
＊秋茄子と豚バラ肉の魚香（ユイシャン）煮込み　＊シューマイ　＊春巻
＊栗の甘露煮 キンモクセイの香り　＊北海道産鮭と生姜入り炒飯

アレルギー特定原材料7品目　卵、乳成分、小麦、落花生、えびを
含む原材料を取り扱っております。

翡翠苑自慢の美味しさを、贅沢に詰め合わせた、
メニュー内容・ボリュームともに大満足の惣菜盛り合わせ。

中華惣菜盛り合わせ

（2人前）¥2,000（税込）　（4人前）¥4,000（税込）　（6人前）¥6,000（税込）

＊蟹爪のフライ　＊春巻　＊揚げ餃子　＊シューマイ　＊鶏の唐揚げ
＊海老のチリソース煮込み　＊酢豚　＊牛肉とピーマンの細切り炒め

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。

※写真は4人前です。

ご家族・ご友人と過ごす お家時間に最適な、個々盛り
おつまみセット。お好みのビールやハイボールとご一緒に、
ご自宅にいながらビアホール気分を味わってみてはいかがでしょうか。

ご注文は
前日まで
2人前より
承ります

CoCo（ココ）チャイナ（1人前）　¥2,500（税込）

＊烏賊と秋野菜の豆豉醤炒め　＊鶏の唐揚げ スパイシーカレーソース
＊シューマイ　＊海老蒸し餃子　＊マーボー茄子
＊海老のチリソース煮込み ブロッコリー添え　＊春巻　＊手羽先の唐揚げ
＊牛肉とピーマンの細切り 黒胡椒炒め
＊自家製チャーシュー　＊スパイシーフライドポテト
＊白身魚の葱生姜炒め 鷹の爪と山椒の香り

アレルギー特定原材料7品目　卵、乳成分、小麦、落花生、えびを
含む原材料を取り扱っております。

【販売期間】2021年11月30日（火）まで　※11月以降は内容を変更してご用意いたします。（一部商品を除く）
【受渡時間】11：30～20：00　【ご注文】お渡し時間の1時間前まで〈一部商品は前日まで〉
※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ので詳しくはお問い合わせください。

TAKE OUT

◎写真はイメージです。　◎各種割引対象外とさせていただきます。　◎調理厨房では、表示に無いアレルゲン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。

翡翠苑の本格中国料理が
ご家庭のフライパン一つで簡単に作れる！

お家でかんたん お手軽中華セット

こちらは、ご家庭で調理して出来立てを
お召し上がりいただく商品です。
※作り方は、手順書をご用意しております。

ご注文は前日まで

広東式酢豚
(1 人前)
¥1,500(税込)

黒酢酢豚
(1 人前)
¥1,500(税込)

海老の
チリソース煮込み
(1 人前)
¥1,700(税込)

烏賊の
醤油チリソース
(1 人前)
¥1,500(税込)

牛肉とピーマンの
細切り炒め
(1 人前)
¥1,500(税込)

干し貝柱シューマイ(4 個) ¥900(税込)

海老蒸し餃子(4 個) ¥1,000(税込)

胡麻揚げ団子(4 個) ¥1,200(税込)

春巻(4 本) ¥1,200(税込)

海老のチリソース煮込み
(1 人前) ¥1,700(税込)

海老・烏賊・季節野菜の山椒炒め
(1 人前) ¥1,800(税込)

おつまみチャーシュー
(1 人前) ¥1,600(税込)

海老の衣揚げ スイートチリマヨネーズ
ソース和え(1 人前) ¥1,400(税込)

マーボー豆腐(1人前) ¥1,300(税込)

鶏の唐揚げ(1 人前) ¥1,300(税込)

黒酢酢豚(1 人前) ¥1,500(税込)

海鮮あんかけ焼きそば
(1 人前) ¥1,800(税込)

五目焼きそば(1 人前)
¥1,200(税込)

翡翠苑特製 五目炒飯
(1人前) ¥1,200(税込)

翡翠苑オリジナル商品

【販売期間】通年

フルーツ豆板醤ミニボトル付

翡翠苑特製 本格老麺肉まん
(5 個入) ¥1,000(税込)

翡翠苑特製
プリンセス
チャイナ
ドレッシング
¥850(税込)

記載の全てのメニューに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。

ご注文・お問い合わせ

2F 中国料理 翡翠苑 ひすいえん

TEL.075 (342) 2167
受付時間 10:00〜20:00

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

◎食材の都合により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。

「和の匠」の技と真心が織りなす、優美な日本料理

ひつまぶし風に仕上げました。味の変化をお愉しみください。

嵯峨野謹製　真鯛ひつまぶし風弁当　（1人前）¥3,200（税込）

＊真鯛　刻みねぎ　＊白御飯　＊たれ

味噌汁付き

アレルギー特定原材料7品目　小麦を含む原材料を取り扱っております。

牛肉をことこと煮含めた、旨味がたっぷりの時雨煮をお弁当に。

嵯峨野謹製　牛肉時雨煮弁当（1人前）　¥3,000（税込）

＊牛肉時雨煮　刻みねぎ　＊白御飯　＊香の物

味噌汁付き

アレルギー特定原材料7品目　小麦を含む原材料を取り扱っております。

ふっくらと柔らかな身とコクのある秘伝のタレが、味わいを引き立てます。

嵯峨野謹製　穴子錦糸重（1人前）　¥3,500（税込）

＊穴子　＊錦糸玉子
＊白御飯　＊たれ　＊粉山椒　＊香の物

味噌汁付き

アレルギー特定原材料7品目　卵、小麦を含む原材料を取り扱っております。

職人のこだわり、冷めてもサクサク、美味しい天ぷら。

嵯峨野謹製　天ぷら重（1人前）　¥1,900（税込）

＊天ぷら（海老三本・玉ねぎ・茄子・蓮根・万願寺とうがらし）
＊白御飯　＊天重たれ　＊粉山椒　＊香の物

味噌汁付き

アレルギー特定原材料7品目　卵、小麦、えびを含む原材料を取り扱っております。

【販売期間】2021年11月30日（火）まで　※11月以降は内容を変更してご用意いたします。（一部商品を除く）
【受渡時間】11：00 ～ 20：00　【ご注文】お渡し日の前日15：00まで
※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ので詳しくはお問い合わせください。

TAKE OUT

◎写真はイメージです。　◎各種割引対象外とさせていただきます。　◎調理厨房では、表示に無いアレルゲン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。

丹念に煮込んだ国産牛テールとじゃがいもをインド直輸入七種類の
スパイスで巧みにブレンドした、芳醇な香りと濃厚な味わい。

和の匠カレー　～国産牛テールスパイスカレー～
（1人前）※ルーのみの販売となります。　¥1,200（税込）

アレルギー特定原材料7品目　小麦を含む原材料を取り扱っております。

厳選された鯖を使用し、丁寧に仕込んだ「鯖寿司」
職人の技と真心で仕上げた極上の味わいをご堪能ください。

【販売期間】2021年10月1日（金）～11月30日（火）

鯖寿司（1折）　¥4,500（税込）

アレルギー特定原材料7品目　小麦を含む原材料を取り扱っております。

嵯峨野オリジナル商品　【販売期間】通年

高級しらすを甘辛く炊いて、
山椒の実と細かくきざんだ葉を合わせました。
炊きたての白いご飯との相性は抜群です。

嵯峨野謹製　ちりめん山椒
（50g）　¥1,000（税込）
折詰（50g×2袋）　¥2,500（税込）

ご飯に、おにぎりに、お茶漬けに…
爽やかな辛みが後を引く、
風味豊かなふりかけです。
お土産に、ぜひお買い求めください。

わさびふりかけ　（48g）　¥500（税込）

丸いサクサク焼麸に
チョコレートをコーティングしたお菓子。

おふショコラ
・抹茶　・きなこ　各1箱（25g×2袋）
各¥600（税込）

ご注文・お問い合わせ

2F　日本料理
天ぷら割烹　嵯峨野　さがの

TEL.075（342）2163
受付時間　11:00～20:00
※定休日：毎週水曜日

One Harmony ポイントがたまります。（税金・サービス料を除く）

◎食材の都合により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。

素材の持ち味を生かした、上品な美食

やわらかな肉質や独特の旨みがある和牛に玉ねぎと人参を加え
ハンバーグにし、フランス・リヨンの伝統的なリヨネーズソースで
煮込みました。牛肉の旨味が詰まったジューシーな味わいを
芳醇な香りのソースとご一緒にお愉しみください。

煮込み和牛ハンバーグ（150g）　¥1,500（税込）

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。

牛肉と香味野菜にデミグラスソースを合わせ、オーブンでじっくりと
煮込みました。さらに赤味噌と白味噌を加え、ほんのりと味噌の香りを
引き立てたパンにもご飯にも合う一品です。
香りとコクが絡み合う奥深い味わいをご堪能ください。

味噌風味ビーフシチュー（130g）　¥1,500（税込）

アレルギー特定原材料7品目　乳成分、小麦を含む原材料を取り扱っております。

【販売期間】通年　【受渡時間】11：30 ～ 20：00　【ご注文】お渡し日の前日 15：00 まで
※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ので詳しくはお問い合わせください。

アンバーコートオリジナル商品　【販売期間】通年

京都産卵と生クリームを贅沢に使用した生地に、
優しくふんわりとバターが香り、素朴で深みのある味わいに焼き上げた
しっとりふわふわのオリジナルパウンドケーキ♪

①パウンドケーキ（1本）　¥1,300（税込）

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。

京都産卵と生クリームを贅沢に使用した生地に、
バターを贅沢に使いしっとりとした食感に、
アールグレイとオレンジの芳醇な風味が口いっぱいに広がります。
少し温めていただくと、さらに美味しくお召し上がりいただけます。

②紅茶とオレンジのパウンドケーキ（1本）　¥1,500（税込）

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。

ご注文・お問い合わせ　1F カフェ＆ダイニング　Amber Court アンバーコート

TEL.075（342）2156
受付時間　11:00～20:00

One Harmony ポイントがたまります。（税金・サービス料を除く）

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）
http://www.princess-kyoto.co.jp
E-mail　info@princess-kyoto.co.jp

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

地下駐車場のご案内　ご利用時間：7:00～24:00
59台（500円／30分）※高さ制限 2.2m
レストラン・バーご利用のお客様
¥2,000以上：3時間無料　¥5,000以上：4時間無料