

# 卒業記念・謝恩会 デザート充実 パーティープラン

お世話になった先生や先輩へ感謝の気持ちを伝える謝恩会にぴったりのプランをご用意いたしました。美味しいお料理と充実のデザートbuffetで、特別な時間を演出いたします。これからの輝かしい未来への出発の節目にホテル日航プリンセス京都で、仲間と語らいながら思い出に残るひとときをお過ごしください。

開催 2022年2月1日(火)～3月31日(木)



## プラン

お一人様 **A** ¥7,500      お一人様 **B** ¥8,500

◎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。

## スタイル

お料理  
オンテーブル  
シッティングbuffet +  
または  
buffet  
または  
コース

デザート  
buffet +  
フリードリンク  
4種

## 特典

乾杯用  
スパークリングワイン  
プレゼント

有線マイク2本と  
ステージ設営無料

スクリーン&プロジェクター貸出  
特別料金  
(通常¥92,550(税込) ⇒ ¥10,000(税込))

50名様以上で  
お一人様無料

\*宴会場のご利用は2時間までとさせていただきます。ご延長の場合は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。

\*状況により、料理スタイルを変更する場合もございます。詳しくはお問い合わせください。

\*20名様より承ります。  
\*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

# お料理メニュー例

**A** ¥7,500

オンテールシッティングブッフェ

## 冷製料理

- \*小海老と菜の花のカクテル仕立て
- \*スモークサーモンと春野菜のアスピック
- \*春菊とベーコンのキッシュ
- \*生ハムのサラダ仕立て
- \*筍のグリルと牛肉のミ・キュイ

### オプションメニュー

- ・小巻寿司(国産米使用) ¥700(税・サ込)
- ・にぎり寿司(国産米使用) ¥1,500(税・サ込)

## 温製料理

- \*国産若鶏の竜田揚げ
- \*季節の魚のエマンセと落の羹をブーケ仕立てに
- \*ポークフィレのピカタ トマトの香るデミグラスソース
- \*デザートブッフェ
- \*コーヒー

**A** ¥7,500

ブッフェ

## 冷製料理

- \*小海老と菜の花のカクテル仕立て
- \*スモークサーモンと春野菜のアスピック
- \*春菊とベーコンのキッシュ
- \*生ハムのサラダ仕立て
- \*筍のグリルと牛肉のミ・キュイ

### オプションメニュー

- ・小巻寿司(国産米使用) ¥700(税・サ込)
- ・にぎり寿司(国産米使用) ¥1,500(税・サ込)

## 温製料理

- \*国産若鶏の竜田揚げ
- \*季節の魚のエマンセと落の羹をブーケ仕立てに
- \*ローストポーク チャツネ添え
- \*ミートピラフ
- \*デザートブッフェ \*コーヒー

**B** ¥8,500

オンテールシッティングブッフェ

## 冷製料理

- \*帆立貝と蕪のミルフィーユ
  - \*スモークサーモンとフロマージュブランのルーレ
  - \*パテ・ド・カンパーニュ
  - \*コールドローストビーフのブーケ仕立て
  - \*小巻寿司(国産米使用)
- 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 ¥800(税・サ込)

## 温製料理

- \*ソーセージのソテー 春キャベツ添え
- \*合鴨のロースト アンディーブのオレンジ煮
- \*旬の魚のポワレ ハーブの香るソース・マリニエール
- \*牛サーロインのロティ 西洋ワサビクリーム
- \*デザートブッフェ
- \*コーヒー

**B** ¥8,500

ブッフェ

## 冷製料理

- \*帆立貝と蕪のミルフィーユ
  - \*スモークサーモンとフロマージュブランのルーレ
  - \*パテ・ド・カンパーニュ
  - \*筍のグリルと牛肉のミ・キュイ
  - \*小巻寿司(国産米使用)
- 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 ¥800(税・サ込)

## 温製料理

- \*ソーセージのソテー 春キャベツ添え
- \*合鴨のロースト アンディーブのオレンジ煮
- \*九条ねぎとベーコンのキッシュ
- \*季節の魚とハーブのセルクル仕立て 白ワインソース
- \*牛サーロインのグリエ 西洋ワサビの香るジュ
- \*デザートブッフェ \*コーヒー

## フリードリンク

- \*ビール(ノンアルコールビール含む)
  - \*ワイン(赤・白)
  - \*ウイスキー
  - \*焼酎(麦・芋)
  - \*ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)
  - \*カクテル(2種)
  - \*日本酒
- 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。

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。

◎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、料理・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。