

ランチの時間を華やかに彩る贅沢なひととき

Princess Lunch Party Plan

プリンセスランチパーティープラン

2025年3月31日(月)まで



コースプラン

Plan A	Plan B	Plan C
お一人様 ¥6,000	お一人様 ¥7,000	お一人様 ¥8,000
◆西洋料理コース ◆オンテーブル シットイングbuffet ◆洋食弁当	◆西洋料理コース ◆オンテーブル シットイングbuffet ◆洋食弁当	◆西洋料理コース ◆オンテーブル シットイングbuffet ◆洋食弁当
◎25名様より承ります。	◎20名様より承ります。	◎15名様より承ります。

- ◎上記プラン料金には、料理・室料・サービス料・消費税が含まれています。
- ◎Cプランにプラス¥1,500(税・サ込)で和食弁当・中国料理コースに変更できます。
- ◎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。
- ◎当プランの開始時間は15:00までとさせていただきます。
- ◎上記ご利用人数を下回る場合は、会場費¥20,000(税・サ込)~を頂戴いたします。
- ◎ステージ及びマイクは無料にてご利用いただけます。◎写真はイメージです。
- ◎詳しくはお問い合わせください。

ドリンクプラン

ソフトドリンク フリープラン お一人様 ¥1,500(税・サ込)	ソフトドリンク&アルコール3種 フリープラン お一人様 ¥2,500(税・サ込)
【ソフトドリンクメニュー】	【アルコールメニュー】
◆ウーロン茶 ◆オレンジジュース ◆アップルジュース ◆ライムソーダ ◆コーラ	◆ビール (ノンアルコールビール含む) ◆焼酎(芋・麦) ◆ワイン(赤・白)
アルコールメニューのアイテム変更も承りますので、ご相談ください。	

20周年記念特別オプション

20周年記念特別オプション

西洋料理コースのデザート
デザートbuffetに変更できます。

お一人様
通常 ¥3,000(税・サ込) → ¥2,000(税・サ込)

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)

公式
ホームページは
こちら



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

好みのスタイルをお選びください。

- ◆西洋料理コース
- ◆オンテールシッティングブッフェ
- ◆洋食弁当
- ◆中国料理コース
- ◆和食弁当

Cプランに
プラス¥1,500(税・サ込)で
ご用意できます。

フリードリンク

ソフトドリンク
フリープラン

お一人様 ¥1,500(税・サ込)

- ◆ウーロン茶
- ◆オレンジジュース
- ◆アップルジュース
- ◆ライムソーダ
- ◆コーラ

ソフトドリンク & アルコール 3種
フリープラン

お一人様 ¥2,500(税・サ込)

【アルコールメニュー】

- ◆ビール
(ノンアルコールビール含む)
- ◆焼酎(芋・麦)
- ◆ワイン(赤・白)

ソフト
ドリンク

+

アルコールメニューのアイテム変更も承りますので、ご相談ください。

メニュー例 2025年3月31日(月)まで

A

西洋料理コース ¥6,000

- * シェフおすすめ季節のテリーヌ
彩り野菜のアンサンブル
- * スープ
- * 鱈のポワレ ソース・オランジュ
- * ポークロースのロティ チャツネ添え
- * 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8品目
小麦、卵、乳成分、えび、かに、くるみ、落花生を含む原材料を取り扱っております。

A

オンテールシッティングブッフェ ¥6,000

- * スモークサーモンと京漬物のミルフィーユ仕立て
 - * 柚子が香る甘鯛のエスカベッシュ
 - * 豚しゃぶ 胡麻ダレ添え
 - * オープンサンドイッチ
 - * シェフおすすめ季節の一皿
-
- * 鱈のポワレ 吉野葛のコンソメ餡
 - * 小海老の西京味噌グラタン
 - * 丹波あじわいどり 山椒風味の照り焼き
-
- * 梔子蕎麦
 - * 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8品目
小麦、卵、乳成分、くるみ、えび、かに、そば、落花生を含む原材料を取り扱っております。

B

西洋料理コース ¥7,000

- * シェフよりご挨拶の一皿
- * スモークサーモンと彩り野菜のミルフィーユ仕立て
ディル風味のサワークリームマヨネーズ
- * 季節のスープ
- * 真鯛のポワレ バジルの香り
フレッシュトマトのニソワーズ
- * 牛サーロインのグリエ
ジュ・デグラサージュとクレーム・ド・レホール
- * 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8品目
小麦、卵、乳成分、くるみ、えび、かに、落花生を含む原材料を取り扱っております。

C

オンテールシッティングブッフェ ¥8,000

- * 鮪と季節野菜のグリエ “ショウ・フロワ”
-
- * 二種のカナッペ
 - * 小海老と甘鯛のエスカベッシュ
 - * パテ・ド・カンパーニュ
 - * コールドローストビーフ
 - * 小巻寿司
-
- * 海の幸のココット焼き
 - * 合鴨のロティと季節野菜
 - * 牛フィレのポワレ “マルシャン・ドウ・ヴァン”
-
- * 梔子蕎麦
 - * 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8品目
小麦、卵、乳成分、くるみ、えび、かに、そば、落花生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。
◎上記プラン料金には、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。