

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

2026年3月31日(火)まで



コースプラン

Plan A

お一人様

¥6,000

◆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

◎25名様より承ります。

Plan B

お一人様

¥7,000

◆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

◎20名様より承ります。

Plan C

お一人様

¥8,000

◆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

◎15名様より承ります。

◎上記プラン料金には、お料理・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。

オプションメニュー

ソフトドリンクフリープラン

お一人様 ¥1,500

【ソフトドリンクメニュー】

・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

ソフトドリンク&アルコール 4 種 フリープラン

お一人様 ¥2,500

【ソフトドリンクメニュー】

・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

【アルコールメニュー】

・ビール(ノンアルコールビール含む)

&

下記より3種お選びください

◆ワイン(赤・白) ◆ウイスキー
◆焼酎(芋・麦) ◆日本酒
◆カクテル(2種) ◆紹興酒

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
+¥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

- ・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 4 種
フリープラン

お一人様 ¥2,500

ソフト
ドリンク +

- ・ビール(ノンアルコールビール含む)

- 下記より3種お選びください
- ◆ワイン(赤・白)
 - ◆ウイスキー
 - ◆焼酎(芋・麦)
 - ◆日本酒
 - ◆カクテル(2種)
 - ◆紹興酒

※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

～お客様のご宴席内容にあわせてシェフがメニューをお作りいたします～

メニュー例 2026年3月31日(火)まで

A

西洋料理コース

¥6,000

- *パテ・ド・カンパーニュと彩り野菜のプチ・サラダ
ディジョン産マスタード添え
- *スープ・パルマンティエール
- *鯖のセジールと山椒風味のラタトゥイユ
ブル・ブラン
- *ポークロースのロティとチャツネ
ジュ・デグラサージュ
- *バゲット フォカッチャ
- *デザート
- *カフェ

◎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、落花生を含んでいます。

B

西洋料理コース

¥7,000

- *海の幸のミルフィーユ仕立て
彩り野菜のヴァリエーション
- *スープ・パルマンティエール
- *鱈のポワレとアスペルジュ ソース・ニソワーズ
- *サーロインのロティ “カフェ・ド・パリ”
- *バゲット フォカッチャ
- *デザート
- *カフェ

◎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、落花生を含んでいます。

B

オンテールシッティングブッフェ

¥7,000

- アミューズ・ブーシュ *二種のカナッペ
-
- 冷製料理 *海の幸のカクテル仕立て
*旬の魚のマリネと彩り野菜のヴィネグレット
*丹波あじわいどりのコンフィ
*生ハムと茸のサラダ・メス克蘭
-
- 温製料理 *魚介類のココット・グラタン
*季節の魚のポワレ ソース・グリビッシュ
*サーロインのロティ レホール添え
*鮭の蒸し寿司 または おぼろ蕎麦
-
- *デザート
- *カフェ

◎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、落花生を含んでいます。

C

西洋料理コース

¥8,000

- *紅ずわい蟹とサーベルインゲンのカクテル仕立て
- *海老のカダイフ包みと彩り野菜のグリエ
フレッシュハーブのメス克蘭とヴィネグレット
- *貝類のソテー
トマトクーリーとエスカルゴバターのココット焼き
- *真鯛のデュグレレ
- *牛フィレのグリエ ソース・ボルドレーズ
西洋ワサビのアクセント
- *バゲット フォカッチャ
- *デセール・パナシェ
- *カフェ

◎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、落花生を含んでいます。

◎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。

◎上記プラン料金には、お料理・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。