



忘年会・新年会・歓送迎会などのご宴会をホテル自慢のお料理とともに

Princess Party Plan

プリンセスパーティープラン

2026年 3月31日(火)まで

A プラン お一人様
¥9,000

◆オンテールシットティングブッフェ

B プラン お一人様
¥11,500

◆オンテールシットティングブッフェ
◆西洋料理コース ◆中国料理コース

C プラン お一人様
¥15,000

◆オンテールシットティングブッフェ
◆西洋料理コース ◆中国料理コース
◆和会席料理コース

◎20名様より承ります。

【西洋料理コース・
オンテールシットティングブッフェ限定】

Bプラン → 15名様からご利用可

Cプラン → 10名様からご利用可

▼日～木限定（※休前日を除く）

Aプラン → 15名様からご利用可

Bプラン → 10名様からご利用可

All Plan
フリースタイル
5種付

内容は裏面のアイテムより
お選びください。

特典

パーティーをより一層盛り上げる特典をご用意

1週間前までにご予約ください

マイク 2本
無料貸出

ビンゴゲーム
無料貸出

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を
プレゼント



◎上記プラン料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。
◎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。 ◎ステージ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。

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

お好みのスタイルをお選びください

- ◆オンテール
シッティングブッフェ A・B・Cプラン
- ◆西洋料理コース B・Cプラン限定
- ◆中国料理コース
- ◆和会席料理コース Cプラン限定

フリードリンク

- ・ビール(ノンアルコールビール含む)
- ・ソフトドリンク(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)

下記より3種お選びください

- ◆焼酎(芋・麦) ◆ワイン(赤・白) ◆日本酒
- ◆紹興酒 ◆ウイスキー ◆低アルコールカクテル(2種)

※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

オンテールシッティングブッフェ ¥9,000

- 冷製料理
- *ブランドードのカナッペ
 - *小海老と彩り野菜のマリネ カクテルのように
 - *甘鯛のエスカベッシュ
 - *パテ・ド・カンパーニュ
 - *サラダ・ニソワーズ

- 温製料理
- *シェフおすすめ季節のフラン
 - *季節の魚のポワレ ソース・グリビッシュ
 - *丹波あじわいどり茸のフリカッセ
 - *ポークロースのロティ 西洋ワサビのアクセント
 - *梔子蕎麦

*デザート

*コーヒー

◎このメニューはアレルゲン特定原材料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。

B

西洋料理コース ¥11,500

- *鮭ミ・キュイと彩り野菜のアンサンブル
マイクローフのメスクラン
ヴィネグレット・プロヴァンサル

- *南瓜のクリーミーなスープ カブチーノのように...

- *鱈のロティと季節野菜のヴァリエーション
茸のフリカッセ

- *牛フィレグリエのパルマンティエ
“マルシャン・ドウ・ヴァン”

- *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ゲン特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分、くるみ、えび、落花生を含んでいます

B

中国料理コース ¥11,500

- *冷菜盛り合わせ

- *五目入りフカヒレスープ

- *点心三種【ワゴンサービス】

- *海老マヨと烏賊チリの紅白盛り

- *牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め

- *中華ちまき

- *デザート二種

◎このメニューはアレルゲン特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分、えび、かに、落花生を含んでいます。

C

西洋料理コース ¥15,000

- *“ご挨拶の一皿”
帆立貝のパピヨット ブリュノワーズ野菜のヴィエルジュ

- *カナダ産オマール海老のショー・フロワ
彩り野菜のアンサンブル フレッシュハーブのメスクラン
苺のヴィネグレット

- *合鴨ロティとフォアグラソテー ポルト酒の薫り

- *真鯛と季節野菜の軽いグラティネ ソース・ボンファン

- *国産牛サーロインのロティ トリュフ風味ソース・ペリゲー

- *バゲット フォカッチャ

- *シェフパティシエのデセール・スペシャリテ

- *カフェ

◎このメニューはアレルゲン特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分、くるみ、えび、落花生を含んでいます

◎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ありません。

◎上記プラン料金には、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。