

ご宿泊者様限定メニュー



1F カフェ&ダイニング *Amber Court*
アンバーコート
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
ご宿泊者様限定ディナー
¥5,500 相当 ▶▶ **¥ 5,000**

- 海の幸のマリネ 京都産彩り野菜サラダ
“山中油店”レモンオイルとともに
- 本日のスープ
- ～お選びください～
- *季節の魚(30g)と海老(20g)のポーピエット
ハーブが香るヴァンプランソース
- *牛サーロイン(50g)ステーキ
シェフおすすめのソース
- *牛フィレ(50g)のグリエ
ソース・ボルドレーズ(+¥1,000)
- パン ○デザート・パナシェ
- コーヒー または 紅茶
- 【オプションフリードリンク】 90分制
(+¥2,200) ※割引対象外
- アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・乳成分・えび



2F 日本料理 *嵯峨野* <水曜定休>
9月23日は営業
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:00)
ご宿泊者様限定 会席
¥10,000 相当 ▶▶ **¥ 9,000**

- 先 附 真蛸焼霜低温蒸し 白芋茎 ブッキーニ
茗荷 黄味酢
- 椀 物 清汁仕立て 糸より鯛茶巾真蒸 黒胡麻煮麺
千枚冬瓜 柚子
- 造 里 本日の品二種盛り あしらい一式
- 箸 休 つるむらさき菊花浸し 占地 榎茸
- 焚 合 南瓜餅 百合根 銀杏 人参 青味
海老そぼろ餡 木の芽
- 焼 肴 本日の焼物 あしらい
- 留 肴 うおぎ 無花果揚げ出し 舞茸 薬味 糸花鰹
- 御食事
- 味噌汁 香の物
- 水 物
- アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・乳成分・えび



2F 天ぷら割烹 *嵯峨野* <水曜定休>
9月23日は営業
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:00)
ご宿泊者様限定 天ぷらコース
¥8,500 相当 ▶▶ **¥ 7,500**

- 先 附 本日の先附
- 造 里 おすすめの品二種盛り
あしらい一式
- 天ぷら
海老二本 穴子 他三種
京都 鷹峯・樋口農園の地野菜と
季節野菜 六種
- 焚 合 季節の煮物盛り合わせ
- 御食事 かき揚げ丼(味噌汁・香の物付)
／かき揚げ出汁茶漬(香の物付)
- 水 物
- アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・乳成分・えび



2F 鉄板焼 *豊園* <木曜定休>
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:00)
ご宿泊者様限定 源氏
¥17,000 相当 ▶▶ **¥ 16,000**

- シェフよりご挨拶の一皿
- 秋の旬彩小皿盛り
- 本日のスープ
- アワビの鉄板焼き 澤井醤油の香り
季節の野菜添え
- ～ステーキをお選びください～
- *黒毛和牛A-4フィレ(90g)
- *黒毛和牛A-4サーロイン(110g)
- 季節野菜の鉄板焼き ○彩りサラダ
- ガーリックライス または御飯・お味噌汁・お漬物
- デザート
- アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・乳成分・(えび)



2F 中国料理 *翡翠苑* <火曜定休>
9月22日は営業
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:00)
ご宿泊者様限定 プリンセスディナー
¥8,000 相当 ▶▶ **¥ 7,000**

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- 五目フカヒレスープ
- 小籠包 二種食べ比べ
- 海老のマヨネーズソースとイカのチリソース
- 牛肉とピーマン、キノコのオイスターソース炒め
- “京都ぼーく”のチャーシュー入り炒飯
- デザート盛り合わせ
- アレルギー特定原材料9品目/
小麦・卵・乳成分・落花生・えび・かに・(カシューナッツ)

要予約

お部屋からは
オペレーターがおつなぎします。

期 間

2026年9月1日(火)～9月30日(水)

※表示料金にはサービス料と税金が含まれています。
※メニュー内容は変更となる場合がございます。
※写真はイメージです。
※JAL クーポンがご利用いただけます。
※アレルギー特定原材料9品目(小麦・卵・乳成分・
くるみ・えび・かに・そば・落花生・カシューナッツ)
のみ表記しています。
※One Harmony 会員の方は優待価格にてご利用
いただけます。

One Harmony

レストランご優待

10%OFF

ご入会当日から
特典を
ご利用可能

など
お得な特典

入会金・年会費
無 料!

ご入会
はこちらから



ホテル日航プリンセス京都

Special menu for hotel guests



1F Café & Dining **Amber Court**
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)

Special Dinner for hotel guests ¥ 5,500 ▶▶ ¥ 5,000

- Marinated seafood and vegetables salad with lemon oil
- Today's potage
- ~A choice of main dish~
- * Seasonal fish and shrimp "Paupiette" style with herb flavor white wine sauce
- * Sirloin steak chef's style
- * Grilled fillet of beef with red wine sauce (+¥1,000)
- Bread ○Assorted dessert
- Coffee or tea
- 【Optional Free-Flow Beverage Package】 90min. (+¥2,200) ※Not eligible for discounts.

9 major allergens/Wheat•Egg•Milk•Shrimp



2F Japanese restaurant **Sagano** <Closed on Wed.>
Open on Sep. 23

Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:00)

Special menu for hotel guests Japanese course ¥ 10,000 ▶▶ ¥ 9,000

- Gently seared and low-temperature steamed octopus
- Clear soup with steamed threadfin bream dumpling
- Today's 2 sashimi
- Marinated malabar spinach in Japanese dashi broth
- Pumpkin dumpling with savory shrimp thickened sauce
- Grilled fish of the day
- Deep-fried butterfish and fig in dashi broth
- Rice, Miso soup, Japanese pickles
- Dessert

9 major allergens/Wheat•Egg•(Milk)•Shrimp



2F Tempura Kappo **Sagano** <Closed on Wed.>
Open on Sep. 23

Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:00)

Special menu for hotel guests Tempura course ¥ 8,500 ▶▶ ¥ 7,500

- Today's appetizer
- 2 assorted sashimi
- Tempura
- 2 prawns, Conger eel, 3 seafoods
- 6 vegetables
- Assorted seasonal simmered dish
- A choice of rice dish
- 1. Mixed vegetable tempura Donburi, Miso soup, Japanese pickles
- 2. Mixed vegetable tempura cha-zuke, Japanese pickles
- Dessert

9 major allergens/Wheat•Egg•Milk•Shrimp



2F Teppanyaki restaurant **Hoen** <Closed on Thu.>
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:00)

Special menu for hotel guests **GENJI** ¥ 17,000 ▶▶ ¥ 16,000

- Small appetizer
- Appetizer
- Today's soup
- Abalone "Teppanyaki" with lemon butter soy sauce
- ~A choice of steak~
- * Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef (90g)
- * Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin (110g)
- Sautéed seasonal vegetables ○Salad
- Garlic fried rice or rice, miso soup and pickled vegetables
- Dessert

9 major allergens/Wheat•Egg•Milk•(Shrimp)



2F Chinese restaurant **Hisuien** <Closed on Tue.>
Open on Sep. 22

Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:00)

Special menu for hotel guests Princess Dinner ¥ 8,000 ▶▶ ¥ 7,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin soup with chop suey
- Two kinds of soup dumpling
- Braised shrimp with mayonnaise sauce and squid with chili sauce
- Stir-fried beef and green peppers with mushrooms and oyster sauce
- Fried rice with barbecue pork
- Assorted dessert

9 major allergens/
Wheat•Egg•Milk•Shrimp•Crab•(Cashew nut)

Reservations required

Please call the operator from your room to make a reservation

Period

2026. Sep. 1 (Tue.) ~ Sep.30 (Wed.)

- ※The prices include service charge and tax.
- ※Menu items are subject to change due to market conditions.
- ※Food images for illustrative purposes only.
- ※JAL coupons can be used.
- ※We indicate on the menu 9 major allergens marked below (Wheat, Egg, Milk, Walnut, Shrimp, Crab, Buckwheat, Peanut, Cashew nut).
- ※One Harmony Members at special rate of 10% off the regular prices.

One Harmony

Your benefits start today.

Restaurants Privilege

10% OFF & more special benefits!

Enrollment Fee
Annual Fee
FREE

Scan here to join



hotel nikko princess kyoto