



2025 年9月
メニュー 一部リニューアル！



ホテル自慢の美味しさをご家庭で

✿ ホテル日航プリンス京都

テイクアウトメニュー

【販売期間】 2025 年11月30日(日)まで (一部商品を除く)

各料理長が趣向を凝らし、真心を込めて創作した
お弁当や惣菜盛り合わせ、アラカルトメニューやスイーツなどを多数ご用意いたしました。
ホテル自慢の美味しさをぜひご家庭でお楽しみください。



ホテルシェフの感性とアイデアが生み出す 素材の持ち味を活かした上品な美食



【販売期間】2025年9月1日(月)～10月31日(金)まで

京都産の卵を使用し、ふんわりと焼き上げたスポンジ生地に
カスタードクリーム、和栗ペースト、刻み栗、生クリームを重ね、和栗本来の
風味を活かした「和栗モンブラン」と、宇治産の濃厚な抹茶の余韻が
心地良い「抹茶モンブラン」の二種類の味をお楽しみいただけます。

和栗と抹茶のモンブラン・キューブ

1箱(2種類×3個ずつ)〈1個:長さ約3cm×幅約3cm×高さ約4cm〉

¥2,000 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分を含んでおります。

ご注文は
お受取り前日
12:00まで



外側はさくさくで、中はしつとりと柔らかく、
バターの芳醇な香りがリッチで贅沢な味わい。
普通の食パンとは異なる風味をお楽しみいただけます。

クロワッサン・キューブ (1個)

〈長さ 約10cm×幅 約10cm×高さ 約10cm〉

¥650 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、乳成分を含んでおります。



外側はさっくり、中はふわっとした食感のスコーンです。
芳醇なバターの香りの“プレーン”と、
アールグレイと爽やかなオレンジピールが香る
“紅茶オレンジ”の2種類の味わいをお楽しみいただけます。

スコーン (1袋・2個入[プレーン×1、紅茶オレンジ×1])

¥450 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含んでおります。



3種類的小麦粉と発酵バターを使用した
風味豊かな食べやすいミニサイズのクロワッサンです。
外側はバリバリ、中はもちっとした食感を
お楽しみいただけます。朝食やランチ、
おやつなどにいかがでしょうか。

ミニクロワッサン (5個入)

¥380 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含んでおります。

【販売期間】通年 ※期間限定販売商品を除く

【受渡時間】11:30～21:00 【ご注文】お渡し日の前日 15:00 まで 〈一部商品を除く〉

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。





料理や他のスイーツに使用した後、捨ててしまうオレンジの皮が、サステナビリティに配慮して生産されたカカオマス(※1)から作られ、さらに売上の一部を農家の自立に向けた活動に還元されているサステナブルチョコレート(※2)でコーティングされ、フランス菓子の「オранжеット」に生まれ変わりました。

オранжеット (15 本入) **¥1,200** (税込)

アレルギー特定原材料8品目 乳成分を含む原材料を取り扱っております。

※1 農家への営農指導・所得支援、児童労働の撲滅、森林活動に取り組むプログラムのもとで栽培したカカオを使用。
※2 カカオの森を守る植林活動、女性への就労機会の提供。カカオ農家の自立・環境保全に向けた活動に還元。



しっとりとした生地に、きび糖のコクと深みがある優しい甘さのキャロットケーキ。じっくり炊き込んだ人参と香ばしいくるみとレーズンが絶妙に調和し、シナモンの香りがふんわり広がります。

キャロットケーキ (1本) **¥1,800** (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、くるみを含んでおります。



バターとアーモンドのまろやかな風味で、さっくりしつりの口当たり。一口サイズで食べやすい、3種類の味わいを楽しめます。プチギフトにもどうぞ。

フィナンシェ

・プレーン・ほうじ茶
・オレンジキャラメル
(各 6 個入 / 合計 18 個入)

¥800 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含んでおります。



素朴で深みのある味わいに焼き上げたオリジナルパウンドケーキ♪

①パウンドケーキ (1本) **¥1,500** (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含んでおります。

芳醇なクリームチーズの香りと爽やかなサワークリームが絶妙に絡み合う、しっとり濃厚な味わい。ほんのり感じるレモンの風味も心地よいチーズケーキです。

②ニューヨークチーズケーキ (1本) **¥1,800** (税込)

アレルギー特定原材料8品目 卵、乳成分を含んでおります。



“京都らしさ”にこだわった当ホテルのオリジナルブレンド紅茶。

オリジナル京都紅茶®
(20g) **¥1,300** (税込)

原材料名:
茶(やぶきた種 70%、ごこう種 30%)
原産地:京都府産



フランスの伝統的なオマール海老のスープに数種類のスパイスを効かせました。

ブイヤベース
(200g) **¥1,500** (税込)

アレルギー特定原材料8品目 えびを含んでおります。



フランス・リヨンの伝統的なリヨネーズソースで煮込み、牛肉の旨味が詰まったジューシーな味わい。

煮込み和牛ハンバーグ
(200g) **¥1,500** (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含んでおります。

ご注文・お問い合わせ

1F カフェ&ダイニング

Amber Court
アンバーコート

TEL.075 (342) 2156

受付時間 10:30~20:30

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

広東料理をベースに、 巧みにアレンジした本格中国料理

「翡翠苑」で
¥5,000以上
テイクアウトメニューを
ご注文のお客様に
次回「翡翠苑」で
¥5,000以上ご注文時に
ご利用いただける
¥500優待券を
プレゼント



料理長が腕を振るう
こだわりメニューがたっぷり詰まった
スペシャルな本格中華弁当です。

翡翠苑 秋の味覚チャイナ弁当
(1人前)

¥3,700 (税込)

*鶏肉と秋茄子のピリ辛甘酢あんかけ
*海老とイカのカシューナッツ炒め *牛肉と蓮根・里芋の炒め
*五日とシメジ入り炒飯 *チャーシュー *焼売 *抹茶ゴマ団子

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、落花生を含んでおります。



※写真は4人前です。

翡翠苑自慢の美味しさを、贅沢に詰め合わせた、
メニュー内容・ボリュームともに大満足の惣菜盛り合わせ。

中華惣菜盛り合わせ

(2人前)	(4人前)	(6人前)
¥3,000 (税込)	¥6,000 (税込)	¥9,000 (税込)

*帆立貝柱の衣揚げ レモンソース *春巻 *揚げ餃子
*シューマイ *鶏の唐揚げ *海老のチリソース煮込み
*酢豚 *牛肉とピーマンの細切り炒め

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、かに、落花生を含んでおります。



【販売期間】 通年

翡翠苑オリジナルレシピの
肉まん。口当たりが軽く
ふわふわな食感。

冷凍食品

肉まん (65g×5 個入)
¥1,500 (税込)

※蒸し器もしくは電子レンジで
温めてお召し上がりください。

アレルギー特定原材料8品目
小麦を含んでおります。



【販売期間】 通年

京都丹後の琴引きの塩を使用し、
四川花山椒と山椒パウダーを
ブレンドしました。塩の力強く
豊かなうまみと山椒の爽やかな
香りが特徴です。天ぷらや唐揚げ
などの揚げ物をはじめ、炒め物や
煮込み料理にも。

四川山椒塩
(50g) ¥500 (税込)



【販売期間】 通年

数種類の豆板醤を調合し、
リンゴを加えた辛すぎず
コクのある味わいが特徴。

フルーツ豆板醤
メイワアーザージャン
～美華辣醬～
(250g) ¥1,400 (税込)

アレルギー特定原材料8品目
小麦を含んでおります。



【販売期間】 通年

粗みじん切りした国産玉ねぎを
ベースに、風味豊かな黒胡麻が
アクセントになったドレッシング。
サラダや蒸し鶏の他、油淋鶏の
ソースなどにもおすすめです。

国産玉ねぎと
黒ごまのチャイナドレッシング
(200ml) ¥850 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦を含んでおります。

【販売期間】 2025 年 11 月 30 日(日) まで ※通年販売商品を除く

【受渡時間】 11:30 ~ 20:00 【ご注文】 お渡し時間の 1 時間前まで〈定休日：毎週火曜日〉

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。
※安全のため商品を冷ました状態でご提供いたします。お食事前にご温めていただくようお願いいたします。





五目あんかけ炒飯 (1人前) **¥2,000** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えびを含んでおります。



五目あんかけ揚げそば (1人前) **¥2,000** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えびを含んでおります。



海鮮あんかけ焼きそば (1人前) **¥2,000** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えび・かにを含んでおります。



広東酢豚 (1人前) **¥2,100** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・乳成分を含んでおります。



海老のチリソース煮込み (1人前) **¥1,900** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・えびを含んでおります。



海鮮三種入りXO醬炒飯 (1人前) **¥2,700** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生を含んでおります。



季節野菜・海老・烏賊の山椒炒め (1人前) **¥2,000** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・えびを含んでおります。



黒酢豚 (1人前) **¥2,100** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分を含んでおります。



五目焼きそば (1人前) **¥1,400** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵を含んでおります。



五目炒飯 (1人前) **¥1,400** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えびを含んでおります。



マーボー豆腐 (1人前) **¥1,700** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・えびを含んでおります。



鶏の唐揚げ (1人前) **¥1,900** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵を含んでおります。



春巻 (4本) **¥1,600** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦を含んでおります。



干し貝柱シューマイ (4個) **¥1,200** (税込)
アレルギー特定原材料8品目 小麦・えびを含んでおります。

ご注文・お問い合わせ

2F 中国料理

翡翠苑

ひすいえん

TEL.075 (342) 2167

受付時間 10:30~20:30 〈定休日：毎週火曜日〉

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

技と真心が織りなす、優美な日本料理



若狭の日本海の幸を、京の都に届ける要路をいつのころからか「鯖街道」と称されるようになりました。そこから発達した「さば寿司」の文化が京都には今も根付いています。脂ののったさばを酢で軽くしめ、さば本来の旨味を引き出した嵯峨野謹製「さば寿司」で、秋ならではの味わいをご堪能ください。

【販売期間】2025 年 10月2日(木)～11月30日(日)
※定休日：毎週水曜日を除く

さば寿司 (1 本)

¥4,500 (税込)

ご注文は
お受取り前日
15:00まで

アレルギー特定原材料8品目小麦を含んでいます。



六月頃に収穫した和歌山県産の熟した南高梅を沖縄県産の天然塩と京都大原の赤紫蘇で丁寧に漬け込みました。蜂蜜などの甘味料や添加物などは一切使用せず、塩分濃度を極力抑え、食べやすく仕上げた梅干しです。

【販売期間】2025 年 11月1日(土)～

嵯峨野謹製 自家製梅干し
(5 個入)

数量限定 ¥800 (税込)

※数に限りがございます。
無くなり次第終了とさせていただきます。



車海老の頭、殻、味噌を丁寧に高温で焼き上げ、すりつぶし、天日海塩の焼塩と合わせたサステナブルなお塩。海老の旨味と香ばしい香りが際立ち、お刺身やお肉、揚げ物のつけ塩など様々なお料理にご使用ください。

えび塩 (50g)

¥500 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 えびを含んでいます。



程よい酸味のだいたい果汁が引き立つまろやかな味。

嵯峨野謹製 ぼん酢 (100ml) ¥1,100 (税込)

桜の燻製の香りと香ばしさをお楽しみいただけます。

嵯峨野謹製 燻製醤油 (100ml) ¥1,000 (税込)

昆布と鰹節の旨味を加えたお刺身用の醤油です。

嵯峨野謹製 造り醤油 (100ml) ¥900 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦を含んでいます。



嵯峨野謹製 ちりめん山椒
(50g) ¥1,000 (税込)

折詰 (50g×2 袋) ¥2,500 (税込)

アレルギー特定原材料8品目
小麦、(えび、かに)を含んでいます。



わさびふりかけ
(48g)

¥500 (税込)

アレルギー特定原材料8品目
小麦を含んでいます。



おふショコラ

・抹茶・きなこ 各1箱 (25g×2 袋)

各 ¥700 (税込)

アレルギー特定原材料8品目
小麦、乳成分を含んでいます。

【販売期間】通年 ※期間限定販売商品を除く

【受渡時間】11:00～20:00

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。



ご注文・お問い合わせ

2F 日本料理
天ぶら割烹

嵯峨野

さかの

TEL.075 (342) 2163

受付時間 10:30～20:30 (定休日：毎週水曜日)

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

プリンセスの“美味しい味わい”をご家庭で



NEW

観光や観劇のおともに、お持ち帰りのお弁当として、また、企業・団体様の会議やセミナーにもおすすめ。熟練シェフが季節の素材を活かし、丁寧に仕上げ華やかに彩られたお料理でホテルの味をぜひお楽しみください。

四季弁当「秋」(1人前) ¥3,500(税込)

- *ひじきのまぜご飯
- *丹波あじわいどりの西京味噌焼き
- *鯖のエスカベッシュ
- *秋鮭の香草パン粉揚げ 青しぼ漬けのタルタルソース
- *国産牛と舞茸の中華風ソテー
- *揚げ茄子と真鯛の胡麻和え
- *季節野菜 *栗甘露煮 *季節のフルーツ

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含んでおります。

ホテルメイドのトーストサンドを
彩り豊かな季節野菜とともに。

サンドイッチボックス(1人前) ¥3,500(税込)

- *ビーフカツレツと九条ねぎオムレツのトーストサンドイッチ
- *季節野菜の菜園仕立て

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含んでおります。



特製タレをかけた黒毛和牛と
季節の野菜をご一緒にお召し上がりください。

黒毛和牛ステーキ弁当(1人前) ¥8,500(税込)

- *黒毛和牛サーロインステーキ(80g) ソース添え
- *季節野菜
- *ガーリックライス *手毬寿司二種

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含んでおります。

¥15,000 以上のご注文から
配達可能

※京都市内限定(一部地域を除く)

【販売期間】2025年11月30日(日)まで ※一部除外日がございます。

【受渡時間】受渡・宅配 11:30～17:30

【ご注文】受渡・宅配 お渡し日の2日前まで

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。
※安全のため商品を冷やした状態でご提供いたします。



ご注文・お問い合わせ

宴会部 TEL.075 (342) 2415 受付時間 10:00～17:00

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

One Harmony ご入会のご案内

One Harmony は、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける会員プログラムです。
ご入会当日から特典をすぐにお楽しみいただけます。

入会金
年会費
無料!



ご入会は
こちらから

1 豊富な会員特典

- レストランご優待 **10%OFF**
- バースデー特典
(スイートルームご優待、デザートアップグレード)
- ご宿泊特典
(駐車場割引優待、ギフトショップ 5%OFF、クイックチェックインなど)

2 ご利用のたびにポイントがたまる

- レストラン・バーご利用
1,000 円につき **10 ポイント**
 - ご宿泊ご利用 1,000 円につき **20 ポイント**
- ※対象金額はサービス料、消費税を除きます。

3 多彩なポイント交換賞品

- ポイントでお支払い
400 ポイント→500 円
- ご朝食 1,650 ポイント
- ホテルオリジナル賞品 400 ポイント～
嵯峨野産 ちりめん山椒、バウンドケーキ、タルゴアメニティセットなど、他多数

ホテル日航プリンス京都 プレミアムセレクション

ホテルオリジナルバースデー特典

宿泊特典



51歳以上の方
1泊分のお部屋代金を
正規料金より **年齢分の割引**
(例:80歳の方→80%OFF)

50歳までの方
1泊分のお部屋代金を正規料金より **50%OFF**
※対象客室: スーベリアフロア・プレミアムフロア(ジュニアスイートは除く)

レストラン特典

- ・カフェ&ダイニング
「アンバーコート」
- ・日本料理・天ぷら割烹
「嵯峨野」
- ・中国料理「翡翠苑」
- ・鉄板焼「豊園」

コース料理・
セットメニュー
50%OFF



※対象: ランチ・ディナーメニュー ※各レストランで1回ずつご利用可能

バー特典



メンバー「ダーレー」
ボトルキープ **20%OFF**

※会員ご本人様のお誕生日前後30日間が対象となります。 ※写真はイメージです。

記載の特典は 2026 年 3 月までの内容となります。以降の特典につきましては、決まり次第ホテル公式ホームページにてお知らせいたします。

※One Harmony (以下「OHM」) ご入会にあたっては、OHM 公式サイト掲載の OHM 会員規約および諸規則などが適用となります。

※一部特典の内容は、ホテルによって異なります。 ※詳細は OHM 公式サイト (<https://oneharmony.com/jp>) をご覧ください。

※会員特典はホテル公式ホームページにて掲載される最新のものを適用し、廃止、変更された過去の特典を適用することはできません。予めご了承ください。

友だち限定のお得なメニューや
最新情報をお届け!



LINE 公式アカウント
友だち募集中

友だち追加は
こちらから



Follow
us

各種公式アカウントにて
最新情報発信中!



ホテル日航プリンス京都

〒600-8096

京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地
TEL.075 (342) 2111 (代)

公式ホームページはこちら ▶



- 交通のご案内
- ▶ 地下鉄四条駅⑤番出口より徒歩約3分
 - ▶ 阪急烏丸駅より徒歩約5分
 - ▶ JR京都駅(中央口)より車で約5分

地下駐車場のご案内 ご利用時間: 7:00~24:00

ホテル施設内(地下): 59 台 ※高さ制限 2.2m

● 平日 20 分 300 円 ● 土・日・祝 30 分 500 円

当ホテルご利用のお客様は
駐車場料金割引サービスをお受けいただけます。

