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(50g)のポワレ　ポロ葱のフォンダン
＊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

アレルゲン特定原材料9品目/
小麦・卵・乳成分・(えび)・(かに)



2F 日本料理 嘯峨野 〈水曜定休〉

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　焼茄子寄せ　紅ずわい蟹　とろろ芋　山葵
ブロッコリー　ラディッシュ　割酢醤油
○椀　物　清汁仕立て　ハタハタきのこ真蒸
白木耳　紅葉人参　青味　柚子
○造　里　本日の品二種盛り　あしらい一式
○箸　休　京壬生菜菊花浸し　椎茸　榎茸
○焚　合　里芋饅頭穴子射込み　野菜餡　人参
木耳　百合根　青味　生姜
○焼　肴　本日の焼物　あしらい
○留　肴　貝柱　小松菜　カリフラワー
大黒本しめじ　ちり酢
○御食事
○味噌汁　香の物
○水　物

アレルゲン特定原材料9品目/
小麦・卵・(乳成分)・(くるみ)・(えび)・かに



2F 天ぷら割烹 嘯峨野 〈水曜定休〉

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）
／かき揚げ出汁茶漬け（香の物付）
○水　物

アレルゲン特定原材料9品目/
小麦・卵・(乳成分)・(くるみ)・えび・(かに)



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
○晩秋から初冬の旬彩小皿盛り
○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

アレルゲン特定原材料9品目/
小麦・卵・乳成分・(えび)・(かに)



2F 中国料理 翡翠苑

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
○“京都ぽーく”のチャーシュー入り炒飯
○デザート盛り合わせ

アレルゲン特定原材料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11月1日(日)～11月30日(月)

※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。
※アレルゲン特定原材料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
ご入会当日から特典をご利用可能
レストランご優待
10%OFF 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～
＊Pan-fried seasonal fish with leek fondant
＊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)・(Crab)



2F Japanese restaurant Sagano 〈Closed on Wed.〉

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

Special menu for hotel guests Japanese course

~~¥10,000~~ ▸▸ ¥9,000

○Grilled eggplant aspic, red snow crab and vegetable terrine

○Clear soup with steamed codfish and mushrooms

○Today's 2 sashimi

○Ohitashi of Kyomibuna greens and chrysanthemum petals

○Steamed taro dumpling stuffed with conger eel, with vegetable ankake sauce

○Grilled fish of the day

○Scallops and seasonal vegetables dressed with citrus Ponzu sauce

○Rice, Miso soup, Japanese pickles

○Dessert

9 major allergens/
Wheat・Egg・(Milk)・(Walnut)・(Shrimp)・Crab



2F Tempura Kappo Sagano 〈Closed on Wed.〉

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)・(Walnut)・Shrimp・(Crab)



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)・(Crab)



2F Chinese restaurant Hisuien

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. Nov.1 (Sun.) ～ Nov.31 (Mon.)

※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