

ご宿泊者様限定メニュー



1F カフェ&ダイニング *Amber Court*

2月11日(水・祝)・13日(金)・27日(金)を除く

ご宿泊者様限定ディナー

¥8,000相当 ▶▶ ¥7,000

- 海の幸のマリネ 彩り野菜サラダ
“中山油店”レモンオイルの香り
- 大地が育んだシェフおすすめのスープ
- 聖護院だいこんのポトフ
季節の魚(50g)のポワレ 柚子の香り
- 牛フィレのグリエ
京都・玄琢で育った野菜とともに
赤ワインソース
- パン
- ガトー・オランジュ
- コーヒー または 紅茶

アレルゲン特定原材料8品目/
小麦・卵・乳成分・(えび)・(かに)



2F 日本料理 墓ヶ野

〈水曜定休〉
2月 11 日は営業

ご宿泊者様限定 会席

¥10,000相当 ▶▶ ¥9,000

- | | | |
|-----|----------------|----------|
| 先 附 | 焼霜雲子湯葉紅梅寄せ | ブロッコリー |
| | 紅しぐれ | 美味出汁 |
| 椀 物 | 清汁仕立て 合鴨ロース葛叩き | |
| | かぶら 京みず菜 | 柚子 |
| 造 里 | 本日の品二種盛り | あしらい一式 |
| 凌 ぎ | 紅ずわい蟹羽二重蒸し | |
| | 百合根 蓼根 | 芽葱 |
| 焚 合 | 鯛大根 梅花人参 | 花菜 |
| 焼 留 | 本日の焼物 | あしらい |
| 味噌汁 | 鮭鱈味噌鍋 | 里芋 青味 柚子 |
| 水 物 | 味噌汁 | 香の物 |

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)



2F 天ぷら割烹 墓ヶ野

〈水曜定休〉
2月 11 日は営業

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 |
| 天ぷら | |
| 魚介 | 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 |
| | また かき揚げ出汁茶漬け 香の物 |
| 水 物 | |

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)



2F 鉄板焼 豊園

〈木曜定休〉

ご宿泊者様限定 源氏

¥17,000相当 ▶▶ ¥16,000

- 序章を彩る一皿
- 旬彩の小皿盛り
- アワビの鉄板焼き 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(70g)
*黒毛和牛A-4サーロイン(90g)
- 冬の季節野菜の鉄板焼き
- 彩りサラダ
- 御飯・お味噌汁・お漬物
- デザート

アレルゲン特定原材料8品目/
小麦・卵・乳成分・(えび)・(かに)



2F 中国料理 翡翠苑

〈火曜定休〉

ご宿泊者様限定 プリンセスディナー

¥10,000相当 ▶▶ ¥9,000

- | | |
|---------------------|-----------------|
| ○翡翠苑冷菜盛り合わせ | |
| ○蟹肉入りフカヒレスープ | “原了郭”的黒七味風味 |
| ○小籠包 | “蔵元中野商店”的赤酢を添えて |
| ○海老とイカの琴引き塩糀炒め | ゆずの香り |
| ○牛肉と京都産きのこの炒め | “松野醤油”金山寺味噌仕立て |
| ○“京都ぼーぐ”的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8品目/
小麦・卵・乳成分・(えび)・(かに)・落花生

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2月1日(日)～2月28日(土)
除外日: 2月16日(月)、他

営業時間

ディナー / 17:00 - 21:30 (LO.20:30)

※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8品目 (小麦・卵・乳成分・

くるみ・えび・かに・そば・落花生) 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。

オークラニッコーホテルズ会員プログラム

One Harmony

会員募集中

ご入会当日から特典をご利用いただけます

〈会員特典の一例〉

館内レストラン・バー

ご利用料金

10%OFF

※一部対象外メニューもございます

その他、

ご宿泊特典など

入会金・年会費
無料!

ホテル日航プリンセス京都

Special menu for hotel guests



1F Café & Dining **Amber Court**
※Excluding on 11,13 and 27 Feb.
Special Dinner for hotel guests
¥8,000 ►► ¥ 7,000

- Marinated seafood and vegetables salad with lemon oil
 - Chef's potage
 - Stewed "SHOGOIN" radish and pan-fried seasonal fish "YUZU" flavor
 - Grilled fillet of beef and vegetables with red wine sauce
 - Bread
 - "Gâteau Orange"
 - Coffee or tea
- 8 major allergens/Wheat•Egg•Milk•(Shrimp)•(Crab)



2F Japanese restaurant **Sagano** ⟨Closed on Wed.⟩
Open on Feb. 11
Special menu for hotel guests
Japanese course
¥10,000 ►► ¥ 9,000

- Lightly seared kumoko with yuba in plum jelly
 - Clear soup with kudzu-coated duck breast
 - 2 assorted sashimi
 - Silky steamed custard with red snow crab
 - Braised yellowtail with tender daikon
 - Grilled fish of the day
 - Miso hot pot with tender monkfish
 - Rice, Miso soup, Japanese pickles
 - Dessert
- 8 major allergens/
Wheat•Egg•(Milk)•(Walnut)•(Shrimp)•Crab



2F Tempura Kappo **Sagano** ⟨Closed on Wed.⟩
Open on Feb. 11
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
- 8 major allergens/
Wheat•Egg•Milk•(Walnut)•Shrimp•(Crab)



2F Teppanyaki restaurant **Hoen** ⟨Closed on Thu.⟩
Special menu for hotel guests
GENJI
¥17,000 ►► ¥ 16,000

- Small appetizer
 - Appetizer
 - Abalone "Teppanyaki"
 - A choice of steak~
*Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef (70g)
*Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin(90g)
 - Sautéed seasonal vegetables
 - Salad
 - Rice, miso soup and pickled vegetables
 - Dessert
- 8 major allergens/Wheat•Egg•Milk•(Shrimp)•(Crab)



2F Chinese restaurant **Hisuien** ⟨Closed on Tue.⟩
Special menu for hotel guests
Princess Dinner
¥10,000 ►► ¥ 9,000

- Assorted appetizer
 - Shark's fin soup with crab meat, black Shichimi pepper flavor
 - Soup dumplings with vinegar
 - Sautéed shrimp and cuttlefish with salt and Yuzu citron
 - Sautéed beef and mushroom with "KINZANJI" miso sauce
 - Fried rice with barbecue pork
 - Assorted dessert
- 8 major allergens/Wheat•Egg•Milk•Shrimp•Crab•Peanut

Reservations required

Please call the operator from your room to make a reservation

Period

2026. Feb.1 (Sun.) ~ Feb.28 (Sat.)
Exclusion date: Feb.16 (Mon.)

Opening hours

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

- ※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 8 major allergens marked below (Wheat, Egg, Milk, Walnut, Shrimp, Crab, Buckwheat and Peanut).
- ※One Harmony Members at special rate of 10% off the regular prices.

One Harmony



**Okura Nikko Hotels
Free Membership Program**

Enjoy benefits exclusive to members on the day you join.

10%off at our Hotel Restaurant!

hotel nikko princess kyoto