

# 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**  
~~¥8,000~~相当 ▶▶ **¥7,000**

- 海の幸のマリネ 彩り野菜サラダ  
“山中油店”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
- 季節の魚(40g)のクルスティヤン  
桜えびのリゾット添え
- 牛フィレのグリエ  
オニオンコンフィ 赤ワインソース
- パン
- バナナとナッツのタルト
- コーヒー または 紅茶

アレルギー特定原材料8品目/  
小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・落花生



**2F** 日本料理 *嗟峨野* <水曜日休>  
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 新玉葱寄せ 桜海老 ブロッコリー  
ラディッシュ 美味出汁 柚子
- 椀 物 清汁仕立て 白魚 菱大根 花菜 他
- 造 里 本日の品二種盛り あしらい一式
- 凌 ぎ 穴子蒸し寿司 錦糸玉子 木の芽
- 焚 合 目張酒蒸し 新じゃが芋餅 たけのこ  
青味 みぞれ出汁
- 焼 肴 本日の焼物 あしらい
- 留 肴 のれそれ めかぶ 紅芯大根 鶏卵 他
- 味噌汁 香の物
- 水 物

アレルギー特定原材料8品目/  
小麦・卵・(乳成分)・くるみ・えび・(かに)



**2F** 天ぷら割烹 *嗟峨野* <水曜日休>  
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
- 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

アレルギー特定原材料8品目/  
小麦・卵・乳成分・(くるみ)・えび・(かに)



**2F** 鉄板焼 *豊園* <木曜日休>  
時間 /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)  
**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)
- 春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

アレルギー特定原材料8品目/  
小麦・卵・乳成分・(えび)・(かに)



**2F** 中国料理 *翡翠苑* <火曜日休>  
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**  
~~¥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”の黒七味風味
- 小籠包 “蔵元中野商店”の赤酢を添えて
- 海老とイカの琴引き塩糎炒め 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3月1日(日)～3月31日(火)

※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。

オークラニック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

入会金・年会費  
無料!

<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

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

~~¥8,000~~ ▶▶ ¥7,000

- Marinated seafood and vegetables salad with lemon oil
- Chef's potage
- Seasonal fish crispy with "SAKURA" shrimps risotto
- Grilled fillet of beef and onion confit with red wine sauce
- Bread
- Banana and nuts tart
- Coffee or tea

8 major allergens/  
Wheat•Egg•Milk•Walnut•Shrimp•Peanut



## 2F Japanese restaurant Sagano

Japanese restaurant  
Sagano <Closed on Wed.>

### Special menu for hotel guests

#### Japanese course

~~¥10,000~~ ▶▶ ¥9,000

- Chilled new onion and Sakura shrimps with dashi jelly
- Clear Soup with Icefish
- Today's 2 sashimi
- Steamed Anago sushi
- Sake-steamed rockfish and new potato mochi
- Grilled fish of the day
- Noresore and Mekabu seaweed
- Rice, Miso soup, Japanese pickles
- Dessert

8 major allergens/  
Wheat•Egg•(Milk)•(Walnut)•Shrimp•(Crab)



## 2F Tempura Kappo Sagano

Tempura Kappo  
Sagano <Closed on Wed.>

### 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

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

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
- Sauteed shrimp and cuttlefish with salt and Yuzu citron
- Sauteed 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. Mar.1 (Sun.) ~ Mar.31 (Tue.)

- ※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