

忘年会・新年会・歓送迎会などのご宴会を
ホテル自慢のお料理とともに

Princess Party Plan

プリンセスパーティープラン

2027年3月31日(水)まで



A プラン お一人様
¥9,000

◆オンテーブルシットイングブッフェ

B プラン お一人様
¥11,500

◆オンテーブルシットイングブッフェ
◆西洋料理コース ◆中国料理コース

C プラン お一人様
¥15,000

◆オンテーブルシットイングブッフェ
◆西洋料理コース ◆中国料理コース
◆和会席料理コース

◎20名様より承ります。

西洋料理コース・
オンテーブルシットイングブッフェ限定

- Bプラン……………15名様からご利用可
- Cプラン……………10名様からご利用可

▼日～木限定（※休前日を除く）

- Aプラン……………15名様からご利用可
- Bプラン……………10名様からご利用可

All Plan
フリードリンク
5種付

内容は裏面のアイテムより
お選びください。

特典

パーティーをより一層盛り上げる特典をご用意

1週間前までにご予約ください

マイク2本
無料貸出

ビンゴゲーム
無料貸出

乾杯用スパークリングワイン
または
スパークリング清酒を
プレゼント



ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地
地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分 TEL.075(342)2111(代)

公式
ホームページは
こちら



ご予約・お問い合わせ **宴会部**

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00～17:00

お料理

お好みのスタイルをお選びください

- ◆オンテール
シッティングブッフェ A・B・Cプラン
- ◆西洋料理コース B・Cプラン限定
- ◆中国料理コース B・Cプラン限定
- ◆和会席料理コース Cプラン限定

フリードリンク

- ・ビール(ノンアルコールビール含む)
- ・ソフトドリンク
(ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・ライムソーダ・ジンジャーエール)

下記より3種お選びください

- ◆焼酎(芋・麦) ◆ワイン(赤・白) ◆日本酒
- ◆紹興酒 ◆ウイスキー ◆カクテル(2種)

※お一人様プラス¥300(税・サ込)でドリンク1種追加いただけます

メニュー例 2027年3月31日(水)まで

～お客様のご宴席内容にあわせてシェフがメニューをお作りいたします～

A

オンテールシッティングブッフェ ¥9,000

- 冷製料理
- *ブランドードのカナッペ
 - *小海老と彩り野菜のマリネ カクテルのように
 - *甘鯛のエスカベッシュ
 - *パテ・ド・カンパーニュ
 - *サラダ・ニソワーズ

- 温製料理
- *シェフおすすめ季節のフラン
 - *季節の魚のポワレ ソース・グリビッシュ
 - *丹波あじわいどりと茸のフリカッセ
 - *ポークロースのロティ 西洋ワサビのアクセント
 - *梔子蕎麦

*デザート

*カフェ

◎このメニューは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、落花生を含んでいます。

B

西洋料理コース ¥11,500

- *鮭ミ・キュイと彩り野菜のアンサンブル
マイクロリーフのメスクラン
ヴィネグレット・プロヴァンサル
- *南瓜のクリーミーなスープ カプチーノのように・・・

- *鱸のロティと季節野菜のバリエーション
茸のフリカッセ

- *牛フィレグリエのパルマンティエ
“マルシャン・ドウ・ヴァン”

- *バゲット フォカッチャ

- *デセール・バナシェ

- *カフェ

◎このメニューはアレルゲン特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分、くるみ、えび、落花生を含んでいます

B

中国料理コース ¥11,500

- *冷菜盛り合わせ
- *五目入りフカヒレスープ
- *点心三種【ワゴンサービス】
- *海老マヨと烏賊チリの紅白盛り
- *牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め
- *中華ちまき
- *デザート二種

◎このメニューはアレルゲン特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分、えび、かに、落花生を含んでいます。

C

西洋料理コース ¥15,000

- *“ご挨拶の一皿”
帆立貝のパピヨット ブリュノワーズ野菜のヴィエルジュ

- *カナダ産オマール海老のショー・フロワ
彩り野菜のアンサンブル フレッシュハーブのメスクラン
苺のヴィネグレット

- *合鴨ロティとフォアグラソテー ポルト酒の薫り

- *真鯛と季節野菜の軽いグラティネ ソース・ボンファン

- *国産牛サーロインのロティ トリュフ風味ソース・ペリゲー

- *バゲット フォカッチャ

- *シェフパティシエのデセール・スペシャリテ

- *カフェ

◎このメニューはアレルゲン特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分、くるみ、えび、落花生を含んでいます

◎調理厨房では、表示に無いアレルゲンを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではございません。

◎上記プラン料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。 ◎メニュー内容に変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

◎詳しくはお問い合わせください。