

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)
8月8日(土)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 彩り野菜サラダ仕立て
- 本日のスープ
- 季節の魚(50g)のコンフィ
夏野菜のガトー
- 牛フィレ(50g)のグリエ
ソース・ボルトレーズ
万願寺とうがらしの炙りとともに
- パン
- デザート盛り合わせ
- コーヒー または 紅茶

アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・乳成分・(えび)



2F 日本料理 *嵯峨野* <水曜定休>
8月12日は営業
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 素麺南瓜寄せ 鰯 おくら パプリカ
美味出汁 柚子
- 椀 物 潮仕立て 鱈 翡翠茄子 白葱 他
- 造 里 本日の品二種盛り あしらい一式
- 箸 休 海月と胡瓜の白和え 紅蓼
- 焚 合 冬瓜含め煮 蓮根白煮 鹿ヶ谷かぼちゃ
鷹峯とうがらし 生姜 鶏そぼろ餡
- 焼 肴 本日の焼物 あしらい
- 留 肴 岩魚一夜干しみぞれ和え はす芋
無花果 茗荷 土佐酢
- 御食事
- 味噌汁 香の物
- 水 物

アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・(乳成分)・(えび)



2F 天ぷら割烹 *嵯峨野* <水曜定休>
8月12日は営業
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(香の物付)
- 水 物

アレルギー特定原材料9品目/小麦・卵・乳成分・えび



2F 鉄板焼 *豊園* <木曜定休>
8月13日は営業
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
- 夏の旬彩小皿盛り
- 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(80g)
*黒毛和牛A-4サーロイン(100g)
- 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

アレルギー特定原材料9品目/
小麦・卵・乳成分・(えび)・(かに)



2F 中国料理 *翡翠苑* <火曜定休>
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
¥8,000 相当 ▶▶ **¥7,000**

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- 海鮮ワンタン入りフカヒレスープ
- 鶏の唐揚げ 丹後・琴引の山椒塩添え
- 海老とカシューナッツの炒め
- 牛肉とピーマンの細切り炒め
“松野醤油”金山寺味噌風味
- “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

アレルギー特定原材料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8月1日(土)～8月31日(月)
8月16日(日)を除く

※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

レストランご優待

10%OFF

ご入会当日から
特典を
ご利用可能

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)
※Excluding on August 8 (Sat.)
Special Dinner for hotel guests
¥8,000 ▶▶ ¥7,000

- Marinated seafood and vegetables salad
- Today's potage
- Seasonal fish confit with summer vegetables "Gâteau" style
- Grilled fillet of beef with red wine sauce and seared "MANGANJI" sweet pepper
- Bread
- Assorted dessert
- Coffee or tea

9 major allergens/Wheat•Egg•Milk•(Shrimp)



2F Japanese restaurant **Sagano** <Closed on Wed.>
Open on Aug.12
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:00)
Special menu for hotel guests
Japanese course
¥10,000 ▶▶ ¥9,000

- Chilled dashi broth with Hamo and spaghetti squash
- Japanese sea bass in clear salt broth
- Today's 2 sashimi
- Jellyfish and cucumber Shira-ae (seasoned tofu dressing)
- Simmered summer vegetables with chicken soboro ankake sauce
- Grilled fish of the day
- Overnight-dried Iwana (Japanese char) with grated daikon radish
- Rice, Miso soup, Japanese pickles
- Dessert

9 major allergens/Wheat•Egg•(Milk)•(Shrimp)



2F Tempura Kappo **Sagano** <Closed on Wed.>
Open on Aug.12
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•Shrimp



2F Teppanyaki restaurant **Hoen** <Closed on Thu>
Open on Aug.13
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 (80g)
* Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin (100g)
- 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** <Closed on Tue.>
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 seafood wonton
- Fried chicken with Japanese pepper flavor salt
- Stir-fried shrimp and cashew nut
- Sautéed beef and green pepper with "KINZANJI" miso 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. **Aug. 1** (Sat.) ~ **Aug.31** (Mon.)
Excluding on August 16 (Sun.)

- ※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