



2024年6月
メニュー一部リニューアル!



ホテル自慢の美味しさをご家庭で

ホテル日航プリンセス京都

テイクアウトメニュー

【販売期間】2024年8月31日(土)まで (一部商品を除く)

各料理長が趣向を凝らし、真心を込めて創作した和・洋・中・鉄板焼の

お弁当、オードブルや惣菜盛り合わせをはじめ、

アラカルトメニューなどを多数ご用意いたしました。

ホテル自慢の美味しさをぜひご家庭でお楽しみください。



ホテルシェフの感性とアイデアが生み出す 素材の持ち味を活かした上品な美食



ほろ苦いエスプレッソ入りのモカクリームと、優しい甘さのミルクガナッシュ、マスカルポーネクリームをふわふわのコーヒー生地で巻きあげました。"いつもありがとう"の感謝とともに贈る父の日ギフトにおすすめの、大人のロールケーキです。



父の日の贈り物に

ご注文は
お受取り前日
12:00まで

【販売期間】2024年6月1日(土)～30日(日)まで

カフェモカロールケーキ
(幅約8.5cm×長さ約16cm×高さ約8cm)

¥2,000 (税込)

口ひげ&ネクタイチョコレート

¥200 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

ご予約時に「口ひげ&ネクタイチョコレート」を一緒にご注文いただいたお客様にはロールケーキの上にお付けしてお渡しいたします。



【販売期間】2024年7月1日(月)～31日(水)まで

パッションフルーツとマンゴーのゼリー、カスタードクリーム、複数のスパイスが絶妙に香るパイナップルと、オレンジコンポートを層状に重ね、ラム酒とグランマニエのシロップがたっぷり染み込んだブリオッシュ生地を乗せました。アルコールを煮切りしているので、お酒が苦手な方もお召し上がりいただけます。夏の太陽をイメージしたトロピカルなサヴァランをお楽しみください。

サヴァラン ～ソレイユ～ (1個)

¥650 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

3種類の小麦粉と発酵バターを使用した風味豊かな食べやすいミニサイズのクロワッサンです。外側はパリパリ、中はもちっとした食感をお楽しみいただけます。朝食やランチ、おやつなどいかがでしょうか。

ミニクロワッサン (5個入)

¥380 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

【販売期間】通年 ※期間限定販売商品を除く

【受渡時間】11:30～21:00 【ご注文】お渡し日の前日15:00まで (一部商品を除く)

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。





料理や他のスイーツに使用した後、捨ててしまうオレンジの皮が、サステナビリティに配慮して生産されたカカオマス(※1)から作られ、さらに売上の一部を農家の自立に向けた活動に還元されているサステナブルチョコレート(※2)でコーティングされ、フランス菓子の「オランジェット」に生まれ変わりました。

オランジェット (15 本入) **¥1,200**(税込)

アレルギー特定原材料8品目 乳成分を含む原材料を取り扱っております。

※1 農家への営農指導・所得支援、児童労働の撲滅、森林活動に取り組むプログラムのもとで栽培したカカオを使用。
 ※2 カカオの森を守る植林活動、女性への就労機会の提供。カカオ農家の自立・環境保全に向けた活動に還元。



芳醇なクリームチーズの香りと爽やかなサワークリームが絶妙に絡み合う、しっとり濃厚な味わい。ほんのり感じるレモンの風味も心地よいチーズケーキです。

① ニューヨークチーズケーキ (1本) **¥1,800**(税込)

アレルギー特定原材料8品目 卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

素朴で深みのある味わいに焼き上げたオリジナルパウンドケーキ♪

② パウンドケーキ (1本) **¥1,500**(税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



バターとアーモンドのまろやかな風味で、さっくりしつりの口当たり。一口サイズで食べやすい、3種類の味わいを楽しめます。プチギフトにもどうぞ。

フィナンシェ

・プレーン・ほうじ茶
 ・オレンジキャラメル
 (各6個入/合計18個入)

¥800(税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



“京都らしさ”にこだわった当ホテルのオリジナルブレンド紅茶。

オリジナル京都紅茶® (20g) **¥1,300**(税込)

原材料名: 茶(やぶきた種 70%、ごこう種 30%)
 原産地: 京都府産



フランスの伝統的なオマール海老のスープに数種類のスパイスを効かせたオリジナルのブイヤベースです。

ブイヤベース (200g) **¥1,500**(税込)

アレルギー特定原材料8品目 えびを含む原材料を取り扱っております。



フランス・リヨンの伝統的なリヨネーズソースで煮込みました。牛肉の旨味が詰まったジューシーな味わい。

煮込み和牛ハンバーグ (200g) **¥1,500**(税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

ご注文・お問い合わせ

1F カフェ&ダイニング

Amber Court
アンバーコート

TEL.075 (342) 2156

受付時間 11:00~21:00

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

広東料理をベースに、 巧みにアレンジした本格中国料理

「翡翠苑」で
¥5,000以上
テイクアウトメニューを
ご注文のお客様に
次回「翡翠苑」で
¥5,000以上ご注文時に
ご利用いただける
¥500優待券を
プレゼント

NEW



料理長が腕を振るう
こだわりメニューがたっぷり詰まった
スペシャルな本格中華弁当です。

翡翠苑 夏の味覚チャイナ弁当 (1人前) ¥3,500 (税込)

*海老・烏賊・夏野菜の炒め *鶏の唐揚げ 山椒と鷹の爪の甘酢がけ
*シューマイ *海老蒸し餃子 *五日揚げ餅
*牛モモ肉の黒豆赤ワイン煮込み *自家製チャーシューと生姜入り炒飯

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、落花生を
含む原材料を取り扱っております。

翡翠苑自慢の美味しさを、贅沢に詰め合わせた、
メニュー内容・ボリュームともに大満足の惣菜盛り合わせ。

中華惣菜盛り合わせ

(2人前)	(4人前)	(6人前)
¥3,000 (税込)	¥6,000 (税込)	¥9,000 (税込)

*帆立貝柱の衣揚げ レモンソース *春巻 *揚げ餃子
*シューマイ *鶏の唐揚げ *海老のチリソース煮込み
*酢豚 *牛肉とピーマンの細切り炒め

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、落花生を
含む原材料を取り扱っております。

NEW



※写真は4人前です。



海鮮三種の海老・蟹肉・帆立貝柱を贅沢に入れた炒飯です。
翡翠苑オリジナルのXO醤で風味豊かに仕上げています。

海鮮三種入り XO 醤炒飯
(1人前)

¥2,700 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、かに、落花生を
含む原材料を取り扱っております。

【販売期間】2024年8月31日(土)まで ※6月2日(日)・7月10日(水)を除く ※通年販売商品を除く
【受渡時間】11:30～20:00 【ご注文】お渡し時間の1時間前まで (定休日:毎週火曜日)

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。
※安全のため商品を冷ました状態でご提供いたします。お食事前に温めていただくようお願いいたします。





五目あんかけ炒飯 (1人前) ¥2,000 (税込)



牛肉辛味あんかけ炒飯 (1人前) ¥1,800 (税込)



かに玉あんかけ炒飯 (1人前) ¥1,800 (税込)



五目あんかけ揚げそば (1人前) ¥2,000 (税込)



海鮮あんかけ焼きそば (1人前) ¥2,000 (税込)



広東酢豚 (1人前) ¥2,100 (税込)



干貝柱シューマイ(4個) ¥1,200 (税込)



海老蒸し餃子 (4個) ¥1,200 (税込)



胡麻揚げ団子(4個) ¥1,600 (税込)



春巻 (4本) ¥1,600 (税込)



海老のチリソース煮込み (1人前) ¥1,900 (税込)



季節野菜・海老・烏賊の山椒炒め (1人前) ¥2,000 (税込)



おつまみチャーシュー (1人前) ¥1,800 (税込)



海老の衣揚げ スイートチリマヨネーズソース和え (1人前) ¥1,700 (税込)



マーボー豆腐 (1人前) ¥1,700 (税込)



鶏の唐揚げ (1人前) ¥1,900 (税込)



黒酢酢豚 (1人前) ¥2,100 (税込)



五目焼きそば (1人前) ¥1,400 (税込)



翡翠苑特製 五目炒飯 (1人前) ¥1,400 (税込)



中華ちまき (4個) ¥1,600 (税込)

翡翠苑オリジナル商品

【販売期間】 通年



フルーツ豆板醤ミニボトル付

翡翠苑特製 本格老麵肉まん (5個入) ¥1,200 (税込)



翡翠苑特製 プリンセスチャイナドレッシング (200ml) ¥850 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、えび、かに、落花生を含む原材料を取り扱っております。

ご注文・お問い合わせ

2F 中国料理



ひすいえん

TEL.075 (342) 2167

受付時間 10:00~20:00 (定休日: 毎週火曜日)

*臨時休業: 6月2日(日)・7月10日(水)

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

技と真心が織りなす、優美な日本料理



えび塩 (50g)

¥500 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 えびを含む原材料を取り扱っております。

車海老の頭、殻、味噌を丁寧に高温で焼き上げ、すりつぶし、天日海塩の焼塩と合わせたサステナブルなお塩。海老の旨味と香ばしい香りが際立ち、お刺身やお肉、揚げ物のつけ塩など、様々なお料理にご使用ください。



焼鮭フレーク (40g)

¥800 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。

鮭を一度焼き上げてほぐし身にし、調味料で炒りながら「しつとり」と焼き上げ、削り節も同様に焚いてから鮭と合わせ、仕上げに炒った胡麻をまぶした御飯のお供です。



和歌山県産の熟した南高梅を沖縄県産の天然塩と京都大原の赤紫蘇で丁寧に漬け込みました。蜂蜜などの甘味料や添加物などは一切使用せず、塩分濃度を極力抑え、食べやすく仕上げた梅干しです。

嵯峨野謹製 自家製梅干し (5個人) 数量限定 ¥800 (税込)

※数に限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。



真鯛を実山椒と共に煮付けにし、仕上げに花山椒を入れ、しっかりと焼き上げた御飯のお供です。花山椒のピリッとした味わいと風味、真鯛の旨味をぜひお楽しみください。

鯛花山椒煮 (100g) 数量限定 ¥1,800 (税込)

※数に限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。アレルギー特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。

薄切りした牛肉を、生姜と共に甘辛く仕上げました。熱々の白御飯とお召し上がるのも良いですが、刻み葱や山葵などの薬味と共に、お楽しみいただくのもおすすめです。

牛肉しぐれ煮 (200g) ¥2,200 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。



愛知県三河産の鰻を白焼し、実山椒と共に焼き上げました。ぜひお茶漬けでお楽しみください。

国産鰻山椒煮 お茶漬け用 (1尾) ¥5,800 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。



嵯峨野謹製 ぼん酢 (100ml) ¥1,100 (税込)

嵯峨野謹製 燻製醤油 (100ml) ¥1,000 (税込)

嵯峨野謹製 造里醤油 (100ml) ¥900 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。



嵯峨野謹製 ちりめん山椒 (50g) ¥1,000 (税込)

折詰 (50g×2袋) ¥2,500 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、(えび、かに)を含む原材料を取り扱っております。



わさびふりかけ (48g) ¥500 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。



おふショコラ ・抹茶・きなこ 各1箱(25g×2袋) 各¥700 (税込)

アレルギー特定原材料8品目 小麦、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

【販売期間】 通年 ※数量限定商品は数に限りがございます。無くなり次第終了とさせていただきます。

【受渡時間】 11:00 ~ 20:00 【ご注文】 お渡し日の前日 15:00 まで

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。



ご注文・お問い合わせ

2F 日本料理 天ぶら割烹



さかの

TEL.075 (342) 2163

受付時間 11:00~20:00 (定休日: 毎週水曜日)

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

プリンセスの“美味しい味わい”をご家庭で



NEW

観光や観劇のおともに、お持ち帰りのお弁当として、また、企業・団体様の会議やセミナーにもおすすめ。熟練シェフが季節の素材を活かし、丁寧に仕上げ華やかに彩られたお料理でホテルの味をぜひお楽しみください。

四季弁当「夏」(1人前) **¥3,500**(税込)

- * 鰹の焼き霜 梅肉タブナード添え
- * スモークサーモンと水菜 オレンジの白和え
- * 若鶏のバスク風 バジル風味
- * 牛肉のグリエ テリヤキソース
- * ちりめん山椒と梅の混ぜご飯
- * 調理した季節野菜 * 季節のフルーツ

アレルギー特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。

ホテルメイドのトーストサンドを
彩り豊かな季節野菜とともに。

サンドイッチボックス (1人前) **¥3,500**(税込)

- * ビーフカツレットと九条ねぎオムレツのトーストサンドイッチ
- * 季節野菜の菜園仕立て

アレルギー特定原材料8品目
小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



特製タレをかけた黒毛和牛と
たっぷりの野菜をご一緒にお召し上がりください。

黒毛和牛ステーキ弁当 (1人前) **¥8,500**(税込)

- * 黒毛和牛サーロインステーキ (80g) ソース添え
- * 調理した季節野菜
- * ガーリックライス * 手毬寿司二種

アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分を含む原材料を取り扱っております。



**¥15,000 以上のご注文から
配達可能**

※京都市内限定(一部地域を除く)

【販売期間】2024年8月31日(土)まで ※一部除外日がございます。

【受渡時間】受渡・宅配 11:30 ~ 17:30

【ご注文】受渡・宅配 お渡し日の2日前まで

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。
※安全のため商品を冷ました状態でご提供いたします。



ご注文・お問い合わせ

宴会部 TEL.075 (342) 2415 受付時間 10:00~18:00

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

鉄板焼ならではの技が生み出す上質な旨味

淡路島産玉葱をたっぷり炒めて甘みをだし、京都の老舗こだわりの調味料を惜しみなく使い旨みを引き出した“京の都もち豚”。五香粉と八角の魅惑的な融合で仕上げた奥深い味わいを愉しむ、鉄板焼のシェフが織りなす逸品。

ルーローハン
京風 魯肉飯の具 (1人前) **¥1,500**(税込)

- *南丹育ちの“京の都もち豚”
- *“京・西陣 孝太郎の酢” 京あまり米酢 (調味料)
- *“山本本家” 純米大吟醸 松の翠 (調味料)
- *“澤井醤油本店” さいしこみ醤油 (調味料)
- *“祇園 原了郭” 黒七味・粉山椒 (別添)
- *“山田製油” すりごま (別添)

アレルギー特定原材料8品目 小麦を含む原材料を取り扱っております。
※御飯・葱は含まれておりません。



●魯肉飯(ルーローハン)とは、甘いタレで煮込んだ豚肉をご飯に盛りつけた、香辛料の風味が豊かな台湾の人気料理の一つです。

【販売期間】 通年

【受渡時間】 11:30 ~ 20:00 【ご注文】 お渡し時間の1時間前まで

※お渡し日について、お客様のご希望に添えない場合がございますので詳しくはお問い合わせください。



ご注文・お問い合わせ

2F 鉄板焼



ほうえん

TEL.075 (342) 2199

受付時間 11:00~20:00

One Harmony ポイントがたまります。(税金・サービス料を除く)

◎調理厨房では、表示に無いアレルギー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。
◎写真はイメージです。◎各種割引対象外とさせていただきます。◎食材の都合によりメニュー内容は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。

One Harmony プレミアムセレクション会員募集中

入会金・年会費 無料



- 〈会員特典の一例〉
- 館内レストラン・バーでのご利用料金 **10%OFF**
 - パースデー特典
 - ご宿泊特典 など

当ホテルをプレミアムセレクションとしてご登録いただけますと

- ホテルオリジナルパースデー特典
- 館内レストランでのコース料理またはセットメニュー **50%OFF**
- 館内バーでのボトルキープ **20%OFF**
- 一泊分のお部屋代金 50歳までの方 **50%OFF**
- 50歳以上の方は **年齢分のOFF**

ご入会は
こちらから



◎その他、うれしい特典を多数ご用意しております。
※各種割引や特典、JAL クーポンなどの併用はできません。

ホテルの旬のお知らせを
いち早くお届け!



LINE 公式アカウント
友だち募集中

友だち追加は
こちらから



Follow us

各種公式アカウントにて
最新情報発信中!



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
TEL.075 (342) 2111 (代)

公式ホームページはこちら



- 交通のご案内
- ▶ 地下鉄四条駅⑤番出口より徒歩約3分
 - ▶ 阪急烏丸駅より徒歩約5分
 - ▶ JR京都駅(中央口)より車で約5分

地下駐車場のご案内 ご利用時間: 7:00~24:00
ホテル施設内(地下): 59台 ※高さ制限 2.2m
●平日 20分 300円 ●土・日・祝 30分 500円
当ホテルご利用のお客様は
駐車料金割引サービスをお受けいただけます。

