



ホテル日航プリンセス京都

ホテル日航プリンセス京都は、おかげさまで2024年10月1日(火)に開業20周年を迎えます。

2004年の開業以来、「心からの笑顔でのおもてなし」を心がけ、

国内外の多くのお客様をお迎えするとともに、

地域との共生、地域の皆様とのつながりを大切に歩んでまいりました。

これまでの皆様からのご愛顧に感謝するとともに、

これからも皆様から愛され、地域とともに歩み続けるホテルを目指してまいります。



白桃のジュレ、ベリーと白桃のコンポートを層状に重ねたレアチーズケーキの周りに“サクふわ”食感のビスキュイ生地を囲んだ、夏にぴったりな軽やかな口溶けのケーキです。

プリンセス・ティアラ
～桃とマスカットのシャルロット～
(直径約12cm) ¥2,000(税込)

受渡時間 11:30～21:00
※各種割引対象外
※お受取日の前日12:00までにご予約ください。

カフェ&ダイニング

1F  TEL . 075-342-2156




【第2弾】販売期間
2024年7月1日(月)～9月30日(月)まで

開業20周年記念ケーキ
プリンセスのティアラをモチーフにした
チョコレートを飾り付けたケーキ。
2024年12月30日(月)まで3ヶ月ごとに
内容を変更してご用意いたします。

web予約はこちら ▶





20代の頃、よく仕込みを担当していた思い出のお料理であるサーモンのマリネと海老のムースを、これまでの経験で磨き上げた技術により、フレンチスタイルにアレンジいたしました。爽やかな味わいをお楽しみいただく一皿です。

鉄板焼「豊園」 料理長 酒匂 文吾

開業20周年記念ディナーコース「Bonheur(ポヌール)」
 ¥23,000(税・サ込) **会員価格** ¥20,700(税・サ込)

【メニュー例】期間：7月1日(月)～8月31日(土)まで
 ご挨拶の一皿/サーモンのマリネと海老のルーレ マイクロリーフの飾りへ唐墨と醤油のヴァネグレット 檸檬クリームとともに/鮭のフリチュール 雲丹と鰹だしのナージュ仕立て/アワビの鉄板焼き プルギニオンバターと共に/アーモンドローストと三種ハーブの豊かな香りへ/オマール海老の鉄板焼き 黒トリュフ香るアメリカヌソース/ステーキをお選びください (黒毛和牛フィレ 80gまたは 黒毛和牛サロイン 100g) /京の地野菜と季節野菜の鉄板焼き/彩りサラダ/御飯・味噌汁・お漬物・ちりめん山椒/デザート

鉄板焼

2F **豊園** ほうえん

TEL . 075-342-2199 *定休日:毎週木曜日


Lunch 11:30～14:30(L.O.14:30)
 Dinner 17:00～21:30(L.O.20:30)




サーモンのマリネと海老のルーレ
 マイクロリーフの飾り



アンチョビ香る
 仔羊のパルマンティエ風
 サフランライス添え



2004年に FFCC フランス料理コンクール メートル・キュイジニエ・ド・フランス「ジャン・シリンジャー杯」決勝に出品した思い出の一皿です。20年の時を経て新たに生まれ変わった一皿をお届けします。

カフェ&ダイニング「アンバーコート」
 料理長 西村 誠介

開業20周年記念
 ディナーコース
 ¥15,000(税・サ込)
会員価格 ¥13,500(税・サ込)

【メニュー例】期間：7月1日(月)～9月30日(月)まで
 黒毛和牛の炙りと茄子のタルタル 新生姜のソース/海の幸と夏野菜のマリネ 上質トマトのジュレ/帆立貝とフォアグラのボワレ トウモロコシのプリュレ パルサミソース/鮎のコンフィ 肝と赤ワインのソース 万願寺とうがらしとともに/アンチョビ香る仔羊のパルマンティエ風 サフランライス添え/パン/パイナップルのロティ フロマージュ・プランのムース/ミニナルデイズ/コーヒー または 紅茶


カフェ&ダイニング

1F **Amber Court** アンバーコート TEL . 075-342-2156

Breakfast 7:00～11:00
 Lunch 11:00～14:30(L.O.14:30) 喫茶 14:30～17:00
 Dinner 17:00～21:30(L.O.21:00) ※コース料理(L.O.20:30)




パイナップルのロティ
 フロマージュ・プランのムース



20年前、スパイスを使用したデザートに感銘を受けた思い出の一皿です。シナモン・バニラ・カルダモン・ブラックペッパーなどのスパイスが絶妙なハーモニーを奏でます。

シェフパティシエ 澤中大輔

それぞれの料理長が20年間の感謝の気持ちを込めてこれまでの軌跡を振り返り、お客様と共有した数々の思い出の料理の中から厳選した特別な一皿を織り込んだディナーコース。経験を重ねて培った技と知見で新たな一皿として蘇らせました。

開業20周年記念ディナーコース 【提供時間 17:00～21:30 (L.O.20:30)】

受け継がれる思い出の一皿

期間：2024年12月30日(月)まで ※除外日：8月16日(金) メニュー内容は季節に応じて変更いたします。

開業20周年記念ディナーコース
 ¥20,000(税・サ込) **会員価格** ¥18,000(税・サ込)


【メニュー例】期間：7月1日(月)～9月30日(月)まで
 翡翠苑冷菜盛り合わせ/キタムラサキウニとフカヒレの姿煮込み/北京ダック/伊勢海老のXO醬炒め/国産牛ロース肉と夏野菜の茸ソース/蟹肉とレタスの炒飯または あっさり冷やし担々麺/スベシャルデザート

2F 中国料理 **翡翠苑** ひすいえん

TEL . 075-342-2167

*定休日:毎週火曜日 *臨時休業:7月10日(水)

Lunch 11:30～14:30(L.O.14:30)
 Dinner 17:00～21:30(L.O.20:30)

開業以来20年間、変わらない味わいを守り続けている翡翠苑のXO醬は、干し貝柱・干し鳥賊・干し海老・火腿(中国ハム)の旨味がギュッと詰まっており、次代に受け継がれる醬です。今回、伊勢海老と合わせる事により、旨味がより一層際立った一皿に仕上げました。

中国料理「翡翠苑」 料理長 三ヶ山 隆雄



伊勢海老の
 XO醬炒め



鱧焼霜
 唐墨

開業20周年記念特別会席
 ¥15,000(税・サ込) **会員価格** ¥13,500(税・サ込)


【献立例】期間：7月1日(月)～31日(水)
 前菜(つるむらさき浸し・椎茸・粽寿司・サーモン・蓮根博多寄せ、他四種)/椀物(清汁仕立て・鱧蒸し、海そうめん、鹿ヶ谷かぼちゃ、他)/造里(本日の品二種盛り)/進肴(鱧焼霜 唐墨)/焚合(玉蜀黍すり流し、鱧酒蒸し、冬瓜、他)/焼肴(貼塩焼)/留肴(太刀魚、賀茂なす、他)/御食事・味噌汁・香の物/水物

日本料理・天ぶら朝亭

2F **嵯峨野** さかの

TEL . 075-342-2163 *定休日:毎週水曜日

Breakfast 7:00～10:00
 Lunch 11:30～14:30(L.O.14:30)
 Dinner 17:00～21:30(L.O.20:30)

修行時代に立板を任せられ、師匠から教わった鱧の焼霜を先代より受け継いだ和の神髄を守りつつ、自分なりに試行錯誤し、より進化させた渾身の一品です。鱧の皮の香ばしさと自家製の唐墨の旨味あふれる塩味をぜひご賞味ください。

日本料理「嵯峨野」 料理長 橋本 高明

※写真はイメージです。また、メニュー内容は変更となる場合がございます。 ※状況により営業内容を変更させていただく場合がございます。

開業20周年記念宿泊プラン 館内レストランで楽しむディナー1泊2食プラン

上記レストランの開業20周年記念ディナーコースにワンドリンクサービスを付けた、当ホテルでのお食事をご堪能いただける宿泊プランです。

- ◎ご予約期間：2024年12月28日(土)まで
- ◎ご宿泊期間：2024年12月30日(月)まで
- ◎料 金：2名様1室/夕食(ワンドリンク付)・朝食付

- カフェ&ダイニング「アンバーコート」…… ¥59,880～
- 日本料理「嵯峨野」…… ¥59,880～
- 中国料理「翡翠苑」…… ¥69,880～
- 鉄板焼「豊園」…… ¥75,880～



洋朝食ブッフェ
 もしくは和朝食より
 お選びいただけます。



※左記料金には、消費税・サービス料が含まれています。 ※宿泊税は含まれておりません。
 ※写真はイメージです。 ※メニュー内容は、季節により変更となります。

【ご予約・お問い合わせ】 宿泊予約係 TEL . 075-361-5111 (10:00～17:00)



開業20周年記念 テイクアウト

期間：2024年12月28日(土)まで ※定休日:毎週水曜日を除く
 嵯峨野お土産詰め合わせ ジュビリーセット
 (わさびふりかけ・ちりめん山椒・おふ・ショコラ(抹茶またはきなこ))
 通常 ¥2,200(税込) → ¥2,000(税込)

ご購入のお客様に、次回ご来店時にご利用いただける
「嵯峨野」1ドリンク無料券プレゼント

日本料理・天ぶら朝亭

2F **嵯峨野** さかの TEL . 075-342-2163

*定休日:毎週水曜日

開業20周年記念カクテル



誕生石カクテル

期間:2024年7月1日(月)~8月31日(土)まで
7月の誕生石ルビーをイメージ

① ルベウス ¥1,800(税・サ込)
会員価格 ¥1,620(税・サ込)

8月の誕生石ペリドットをイメージ

② ヴェール・ド・ソレイル ¥2,000(税・サ込)
会員価格 ¥1,800(税・サ込)

※写真はイメージです。また、メニュー内容は変更となる場合がございます。

メインバー



TEL. 075-342-2176

*休業日:毎週日曜日 *定休日:毎週月曜日

17:00~23:00(L.O.22:30)

ご予約・その他のメニューはこちらから▶



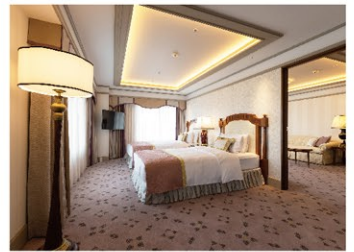
開業20周年記念宿泊プラン

1日1室限定プラン
東山に臨む大きな窓辺で楽しむ贅沢和朝食

館内に1部屋だけのエグゼクティブスイートにご滞在いただく宿泊プラン。15階に位置するコーナースイートは78㎡のゆったりとしたスイートルーム。リビングの窓からは東山を一望いただけ、四季とともに美しく移り行く京都の風情をお楽しみいただけます。朝食には、館内レストラン日本料理「嵯峨野」の特別和朝食をルームサービスでご堪能いただけます。

◎ご予約期間:2024年12月23日(月)まで
◎ご宿泊期間:2024年12月30日(月)まで
◎料金:2名様1室 朝食付 ¥200,000

※上記料金には、消費税・サービス料が含まれています。 ※宿泊税は含まれておりません。



日本料理「嵯峨野」特別和朝食

京都の生産者から直接仕入れた地野菜や京都市中央市場から仕入れた季節の食材を使用し、お米は京丹後のコシヒカリ、お水はホテルの地下から汲み上げた天然水を使用しております。その他にも嵯峨野謹製のちりめん山椒や京都産の鶏卵を使用した出汁巻玉子などもご賞味いただけます。

※メニュー内容は、毎月変更となります。 ※写真はイメージです。

【ご予約・お問い合わせ】

宿泊予約係

TEL. 075-361-5111 (10:00~17:00)

開業20周年記念特別企画

期間:2024年12月30日(月)まで

テーブルマナーマスター 河戸省三から学ぶ
アニバーサリーテーブルマナープラン

ホテル自慢のお料理と経験豊富なテーブルマナーマスター講師の楽しいエピソードを交えながらマナーの基本をわかりやすくお教えいたします。大切な方とのコミュニケーションの場として、接待などにもおすすめの限定プランです。

西洋料理テーブルマナープラン(フリードリンク付) お一人様 ¥20,000(税・サ込)

※10名様より承ります。10名様未満の場合は会場費¥20,000(税・サ込)~を頂戴いたします。 ※上記お一人様料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。 ※写真はイメージです。



資格
●一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 認定
『西洋料理テーブルマナーマスター講師』
『日本料理食卓作法認定講師』
『中国料理食卓作法認定講師』
●一般社団法人 日本ソムリエ協会 『シニアソムリエ』

【ご予約・お問い合わせ】 宴会部 TEL. 075-342-2415 (10:00~17:00)

※状況により営業内容を変更させていただく場合がございます。

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
●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!



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

公式ホームページはこちら▶



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)