

ご利用期間
2025年
1月4日(土)～
1月31日(金)

ご宿泊者様おすすめメニュー

要予約
お部屋からは
オペレーターが
おつなぎします。

その他、多数メニューをご用意しております。

1F カフェ&ダイニング
Amber Court
アンバーコート
ランチ /11:00 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.21:00)
※コース料理 L.O.20:30

プリンセスディナー ¥6,000～ ～自由に組み合わせてアレンジ プリフィクスディナー～

- 前菜をお選びください
*海の幸のマリネ 彩り野菜のサラダ
*丹波あじわいどりのパロティエヌ 冬の京都産野菜添え
*紅ずわい蟹とスモークサーモントラウトのセルクル仕立て サフランソース【+¥500】
- スープをお選びください
*本日のスープ
*堀川ごぼうのポタージュ フォアグラのクルトン【+¥500】
- 魚料理をお選びください
*季節の魚(50g)のポワレ 京都産季節野菜のクーリー
*帆立貝(1ヶ)と季節の魚(30g)のクッサン 聖護院だいごんのブレゼ
*カナダ産オマール海老(1/2尾)と魚(30g)のリゾット クレーム・ド・オマール【+¥2,000】
- 肉料理をお選びください
*牛サーロイン(50g)ステーキ シェフおすすめのソース
*京のもち豚(60g)のキャラメリゼ シェリービネガーのソース
*仔牛(60g)と茸のフリカッセ ジャガイモのガレット【+¥1,000】
*牛フィレ(50g)とフォアグラ(30g)のロッシェニ風 トリュフソース【+¥2,000】
- パン
- デザートをお選びください
*本日のデザート盛り合わせ
*林檎とレーズンのショールン シナモンのアイスクリーム添え【+¥500】
- 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・えび・かに

2F 鉄板焼
豊園
Teppanyaki HOEN
ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
定休日：毎週木曜日

ご宿泊者様限定メニュー 源氏(げんじ) ¥16,000

- ご挨拶の一皿 ○前菜
- アワビの鉄板焼き
- ～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)
- 冬の季節野菜 鉄板焼き ○彩りサラダ
- 御飯・お味噌汁・お漬物・ちりめん山椒 ○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)

冬的美食ディナー 椿(つばき) ¥18,000

- ご挨拶の一皿
- 金時人參とサーモンマリネ・海老・烏賊と九条ねぎのメランジェ
- フォアグラの茶椀蒸し仕立て 湯葉と柚子のアクセント
- ふぐの小鍋仕立て 九条ねぎと柿の木茸とともに
- アワビの鉄板焼き 澤井醤油の香り
- ～ステーキをお選びください～
黒毛和牛A-4フィレ(80g) または 黒毛和牛A-4サーロイン(100g)
- 冬の季節野菜 鉄板焼き ○彩りサラダ
- 御飯・お味噌汁・お漬物・ちりめん山椒 ○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 日本料理・天ぷら割烹
嗟峨野
ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
定休日：毎週水曜日
※1月4日、5日を除く

ご宿泊者様限定メニュー 天ぷらコース ¥7,500

- 先附 本日の先附
- 造り おすすめの品二種盛り あしらひ一式
- 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
または かき揚げ出汁茶漬 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)

ご宿泊者様限定メニュー 宿泊限定会席 ¥9,000

- 【献立例】○先附 雲子豆腐 金柑 紅しぐれ 青味 美味出汁ジュレ 他
- 椀物 白味噌仕立て 鯛葛叩き すぐき 金時にんじん 他
- 造り 本日の品二種盛り あしらひ一式
- 箸休 本日の一品
- 蒸物 鱈巻繊蒸し 舞茸 青味 生姜 べつ甲鉾
- 焼肴 本日の焼物 あしらひ
- 留肴 奉書巻 はす芋 花蓮根 茗荷 黄味酢
- 御食事 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 中国料理
翡翠苑
ランチ /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
定休日：毎週火曜日
※1月4日、5日を除く

ご宿泊者様限定メニュー プリンセスディナー ¥8,000

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- 蟹肉と生姜のフカヒレスープ
- 点心二種盛り合わせ
- 海老と烏賊の“琴引きの塩糰”炒め
- 牛肉と野菜の細切りオイスターソース炒め
- チャーシュー炒飯
- 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

昂宴(りゅうえん) ～新春ディナー～ ¥17,000

- 新春万福冷菜盛り合わせ
- 真ふぐの白子の香港式揚げ物 スパイシーパウダーがけ
- 愛媛県産菊間高麗人參と白きくらげのフカヒレ姿入り蒸しスープ
- 京都産真ふぐと京都産白いかの唐辛子・トウチ醤炒め
- 亀岡牛・大黒本しめじ・九条ねぎの金山寺味噌炒め
- “京都ぼーく”のチャーシュー炒飯 生姜の香り
- 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

※表示料金にはサービス料と税金が含まれています。

ホテル日航プリンセス京都

※メニュー内容は変更となる場合がございます。

2025.
Jan.4 (Sat.) ~
Jan.31 (Fri.)

Recommended menu for hotel guests

We have a variety of menus available.

Reservations required

Please call the operator
from your room to
make a reservation

1F Café & Dining Amber Court

Lunch /11:00 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.21:00)
※Course L.O.20:30

Princess dinner ~prix fixe dinner~

¥6,000~

- A choice of appetizer
 - * Marinated seafood with vegetables salad
 - * Chicken "Ballottine" style with winter vegetables
 - * Red snow crab and smoked salmon trout "Cercle" style with saffron sauce [+¥500]
 - A choice of soup
 - * Today's soup
 - * "HORIKAWA" burdock potage with foie gras crouton [+¥500]
 - A choice of fish dish
 - * Pan-fried seasonal fish with vegetables sauce
 - * Scallop and seasonal fish "Coussin" style and stewed "SHOGOIN" radish
 - * Canadian lobster and seasonal fish risotto with "Crème de homard" sauce [+¥2,000]
 - A choice of meat dish
 - * Sirloin steak chef's style
 - * Caramelized porc with sherry vinegar sauce
 - * Veal and mushrooms fricassé with potato galette [+¥1,000]
 - * Fillet of beef and foie gras "Rossini" style with truffle sauce [+¥2,000]
 - Bread
 - A choice of dessert
 - * Assorted dessert
 - * Apple and raisin "Chausson" style with cinnamon ice cream [+¥500]
 - Coffee or tea
- 8 major allergens/ Wheat•Egg•Milk•Shrimp•Crab

2F Teppanyaki restaurant Hoen

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
Closed on Thu.

Special menu for hotel guests Genji

¥16,000

- Small appetizer ○ Appetizer
 - Abalone "Teppanyaki"
 - ~A choice of steak~
 - * Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef steak (70 g)
 - * Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin steak (90 g)
 - Sautéed seasonal vegetables ○ Salad
 - Rice, miso soup, pickled vegetables and dried baby sardines with Japanese pepper
 - Dessert
- 8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • (Shrimp) • (Crab)

Special winter dinner Tsubaki

¥18,000

- Small appetizer
 - Marinated salmon, shrimp, cuttlefish and carrot mousse
 - Steamed egg custard with foie-gras
 - Puffer cooked in pot
 - Abalone "Teppanyaki"
 - ~A choice of steak~
 - * Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef steak (80g)
 - * Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin steak (100 g)
 - Sautéed seasonal vegetables ○ Salad
 - Rice, miso soup, pickled vegetables and dried baby sardines with Japanese pepper
 - Dessert
- 8 major allergens/Wheat • Egg • Milk • Shrimp • (Crab)

2F Japanese and tempura restaurant Sagano

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
Closed on Wed.
※Except 4 and 5 January.

Special menu for hotel guests Tempura course

¥7,500

- Today's appetizer
- 2 assorted sashimi
- Tempura 2 prawns, Conger eel, 3 seafoods, 6 Kyoto local 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)

Special menu for hotel guests Japanese course

¥9,000

- [Example]
- Today's appetizer
 - Light-brown miso soup with sea bream
 - 2 assorted sashimi
 - Small seasonal dish
 - Steamed dishes with tofu, Spanish mackerel and thick starchy sauce
 - Grilled today's fish
 - Vinegared radishes
 - Rice, Miso soup, Japanese pickles
 - Dessert

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

2F Chinese restaurant Hisuien

Lunch /11:30 - 14:30 (L.O.14:30)
Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)
Closed on Tue.
※Except 4 and 5 January.

Special menu for hotel guests Princess dinner

¥8,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin soup with crab meat and ginger
- Assorted dumplings
- Sautéed shrimp and cuttlefish with salted rice malt sauce
- Sautéed shredded beef and vegetables with oyster sauce
- Fried rice with barbecue pork
- Assorted dessert

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

RYUEN

¥17,000

- Assorted appetizer
- Deep-fried pufferfish milt with spicy powder
- Steamed whole shark's fin soup with korea red ginseng and tremella fuciformis
- Sautéed pufferfish and cuttlefish with chili pepper and black bean sauce
- Sautéed Japanese beef, "DAIKOKU HON-SHIMEJI" mushrooms and kujo green onion with miso sauce
- Fried rice with barbecue pork and ginger
- Assorted dessert

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

※The prices include service charge and tax.

hotel nikko princess kyoto

※Menu items are subject to change due to market conditions.