

2025年
2月1日(土)～
2月28日(金)
除外日:2月17日(月)

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
※2月7日、14日、26日のディナーを除く

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)のボワレ 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 聖護院だいこんのブレゼ
*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ソン 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)

冬の美食ディナー 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 嗟哉野

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

テーブル席へのご案内となります

すき焼きコース ¥8,000

- 先 附 本日の前菜 ※各種割引対象外
- すき焼き鍋 国産牛ロース(120g) ※要予約
白菜 笹垣牛蒡 玉葱 占地 榎茸
焼豆腐 麩 菊菜 九条ねぎ うどん
- 御食事 白御飯
- 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

テーブル席へのご案内となります

- 献立例 ○先 附 鮫鱈肝豆腐 海苔佃煮 ラディッシュ 芽葱 ぼん酢
- 椀 物 清汁仕立て 薄葉はぎ 聖護院だいこん 他
- 造 里 本日の品二種盛り あしらい一式
- 箸 休 芹白和え 椎茸
- 凌 ぎ 信州蒸し 鶉卵 九条ねぎ 柚子
- 焼 肴 本日の焼物 あしらい
- 留 肴 えびいも寄せ 紅ずわい蟹 青味 紅しぐれ 生姜餡
- 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・そば

カウンターにて揚げたての天ぷらをお召し上がりいただける、
宿泊者限定 天ぷらコース ¥7,500 もございます。

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(2月11日は営業)

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“琴引きの塩糍”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.
Feb.1 (Sat.) ~
Feb.29 (Fri.)
 Excluding Feb.17

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
 ※Except Feb.7, 14 and 26

Princess dinner ¥6,000~ ~prix fixe dinner~

- 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.

SUKIYAKI Course ¥8,000

- Today's appetizer
 - SUKIYAKI hot pot (Japanese beef 120g, Vegetables, Tofu, UDON noodle)
 - Rice
 - Japanese pickles
 - Dessert
- ※Menus not subject to discount.
 ※Must be booked at a days before
- 8 major allergens / Wheat • Egg • (Milk) • (Walnut) • (Shrimp) • (Crab)

Special menu for hotel guests Japanese course ¥9,000

- [Example]
- Seasonal appetizer
 - Clear soup with bushfish, seasonal vegetable
 - 2 assorted sashimi
 - Japanese parsley with tofu
 - Steamed fish with buckwheat
 - Grilled today's fish
 - Steamed shrimp potato and crab with thick starchy ginger sauce
 - Rice, Miso soup, Japanese pickles
 - Dessert
- 8 major allergens / Wheat • Egg • (Milk) • (Walnut) • (Shrimp) • Crab • Buckwheat

We have Special menu for hotel guests Tempura Course ¥7,500

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. <Open on Feb.11>

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.

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