



忘年会・新年会・歓送迎会などのご宴会に ホテル自慢のお料理とともに

# Princess Party Plan

プリンセスパーティープラン

2025年3月31日(月)まで



**A** プラン お一人様 ¥9,000

◆オンテールシッティングbuffet

**B** プラン お一人様 ¥11,500

◆西洋料理コース ◆中国料理コース  
◆オンテールシッティングbuffet

**C** プラン お一人様 ¥13,500

◆西洋料理コース ◆和会席料理コース  
◆中国料理コース  
◆オンテールシッティングbuffet

◎上記プラン料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。

**All Plan**  
フリードリンク 5種付

内容は裏面のアイテムよりお選びください。



**20周年記念特別オプション**

西洋料理コースのデザートを変えてデザートbuffetに変更できます。

お一人様 通常 ¥3,000 (税・サ込) → **¥2,000** (税・サ込)

**特典** パーティーをより一層盛り上げる特典をご用意。

1週間前までにご予約ください。

乾杯用スパークリングワイン  
または  
スパークリング清酒を  
プレゼント



有線マイク 2本  
無料貸出

ビンゴゲーム  
無料貸出

◎宴会場のご利用は2時間までとさせていただきます。ご延長の場合、別途追加料金がかかります。お飲物代としてお一人様30分¥500(税・サ込)とご使用会場の正規料金の50%を頂戴いたします。◎ステージは無料にてご利用いただけます。◎写真はイメージです。◎詳しくはお問い合わせください。

◎20名様より承ります。

【西洋料理コース・オンテールシッティングbuffet限定】

Bプラン → 15名様からご利用可 Cプラン → 10名様からご利用可  
金・土・祝前日以外の日は

Aプラン → 15名様からご利用可 Bプラン → 10名様からご利用可

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  
地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分 TEL.075(342)2111(代)

公式ホームページはこちら



ご予約・お問い合わせ 宴会部

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00~17:00

## お料理

お好みのスタイルをお選びください。

- ◆オンテール  
シッティングブッフェ A・B・Cプラン
- ◆西洋料理コース B・Cプラン限定
- ◆中国料理コース B・Cプラン限定
- ◆和会席料理コース Cプラン限定

## フリードリンク

下記より5種お選びください。

- ◆ビール(ノンアルコールビール含む) ◆焼酎(芋・麦) ◆ワイン(赤・白)
- ◆紹興酒 ◆ウイスキー ◆日本酒 ◆低アルコールカクテル(2種)
- ◆ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・ライムソーダ・コーラ)

※お一人様プラス¥300(税・サ込)でドリンク1種追加いただけます。

## メニュー例 2025年3月31日(月)まで

### A

#### オンテールシッティングブッフェ ¥9,000

- ◆二種のカナッペ
- ◆柚子が香る甘鯛のエスカベッシュ
- ◆小海老と季節野菜のカクテル
- ◆パテ・ド・カンパーニュ 彩り野菜添え
- ◆シェフおすすめ季節の一皿
- ◆貝類のココット焼き 山椒風味
- ◆鱈のポワレ 七味と青しば漬けの合わせバター
- ◆合鴨ロース 和辛子添え
- ◆ポークロースのロティ 西洋ワサビソース
- ◆菓子蕎麦
- ◆デザート ◆コーヒー

◎このメニューは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、落花生を含む原材料を取り扱っております。

### B

#### 西洋料理コース ¥11,500

- ◆帆立貝のグリエと彩り野菜のアンサンブル  
フレッシュハーブの香り
- ◆旬の食材を使ったシェフおすすめの一皿
- ◆海老と真鯛のルーレ  
青紫蘇風味クレーム・ド・オマール
- ◆牛フィレのグリエ ソース・ボルドレーズ  
西洋ワサビのアクセント
- ◆パン
- ◆デザート
- ◆コーヒー

◎このメニューは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、落花生を含む原材料を取り扱っております。

### B

#### 中国料理コース ¥11,500

- ◆冷菜盛り合わせ
- ◆五目入りフカヒレスープ
- ◆点心三種【ワゴンサービス】
- ◆海老マヨと烏賊チリの紅白盛り
- ◆牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め
- ◆中華ちまき
- ◆デザート二種

◎このメニューは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。

### C

#### 和会席料理コース ¥13,500

- 【献立例】
- ◆先 附 季節の先附
- ◆椀 物 清汁仕立て
- ◆造 里 本日の品二種盛り
- ◆焼 肴 季節の魚 あしらい
- ◆留 肴 季節の一品
- ◆御 食 事 御飯 味噌汁 香の物
- ◆水 物

◎季節により献立内容は、変更いたします。

◎このメニューはアレルギー特定原材料8品目  
小麦、卵、えび、(乳成分)、(くるみ)、(かに)、(そば)、(落花生)、を含む原材料を取り扱っております。

◎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。

◎上記プラン料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。 ◎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。