



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周年を迎えました。

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。

【第3弾】販売期間
2024年10月1日(火)～12月30日(月)まで
※除外日：12月20日(金)～25日(水)

ココア生地にキャラメル風味の
チョコレートクリームとベリーのコンポートを
サンドし、しっとりとした口どけに仕上げた
上品な甘さのチョコレートケーキです。

プリンセス・ティアラ
～キャラメルショコラケーキ～
(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

IF  TEL. 075-342-2156

web予約はこちら ▶

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。



フカヒレを葱・生姜・紹興酒でじっくりやわらかくなるまで蒸し、鶏ガラベースのスープにオイスターソースなどを加え旨味を染み込ませています。開業当初から代々受け継がれてきた調理方法により、変わらない味を守り続けている翡翠苑王道のフカヒレ姿煮込みをぜひご賞味ください。

中国料理「翡翠苑」 料理長 三ヶ山 隆雄



ヨシキリザメのフカヒレ姿煮込み

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：2024年10月1日(火)～12月30日(月)まで
 翡翠苑冷菜盛り合わせ/ヨシキリザメのフカヒレ姿煮込み/北京ダック/活けアワビと季節野菜のあさり塩炒め/鹿児島県産黒毛和牛ときのこの麻辣煮込み/干し貝柱入り五目炒飯/デザート盛り合わせ

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(12月24日は営業)

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



松茸と名残鱧の柳川鍋

修行時代に煮方を任せられ、師匠から教わった柳川鍋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。秋松茸と脂ののった名残の鱧との出会いを是非ご賞味ください。

日本料理「嵯峨野」 料理長 橋本 高明

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：2024年10月1日(火)～31日(木)まで
 前菜(栗白和え、菊花寿司、松の実松風、他四種)/碗物(みぞれ仕立て、萩真蒸、大黒本しめじ、他)/造里(本日の品三種盛り)/薯休(法蓮草菊花浸し、柿の木茸)/台物(松茸と名残鱧の柳川鍋、他)/焼肴(手持ち鮎塩焼、他)/留肴(焼霜帆立貝柱、白手茎、他)/御食事・味噌汁・香の物/水物

日本料理・天ぶら割烹
 2F 嵯峨野 さかの

TEL . 075-342-2163
 *定休日:毎週水曜日(12月25日は営業)

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



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 ※一部除外日がございます。メニュー内容は季節に応じて変更いたします。

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。

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に、シェフパティシエ 澤中のエスプリを取り入れました。20年の時を経て新たに生まれ変わらせ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周年記念特別コース
 フォアグラと黒毛和牛を愉むひととき「古都」
 ¥23,000(税・サ込) 会員価格 ▶ ¥20,700(税・サ込)

【メニュー例】期間：2024年10月31日(木)まで
 ご挨拶の一皿/前菜/フォアグラの鉄板焼き 柚子味噌と九条ねぎとともに/京都・山利の京白味噌に柚子のコンフィチュールを効かせて/アワビの鉄板焼きソース・ニソワーズ 黒トリュフの香り 茸添え/ステーキをお選びください。(黒毛和牛フィレ 90g または 黒毛和牛サーロイン 110g)/焼き野菜/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)



アワビの鉄板焼き
 ソース・ニソワーズ
 黒トリュフの香り
 茸添え

開業当時、披露宴のお料理を担当していた際、魚料理のソースとして思い出深いニース風ソースに着目し、これまでの経験で磨き上げた技術により、アレンジを加えた一品です。アンチョビの旨味とオリーブの香りをアワビとともに楽しみください。

鉄板焼「豊園」 料理長 酒匂 文吾



赤パプリカと
 チョコレートのデザート

料理長 西村が20年前の料理コンクールに出品したデザートにアレンジを加え、再現いたしました。赤パプリカの甘みと濃厚な味わいのチョコレートが絡み合う、絶妙なハーモニーをお楽しみください。

シェフパティシエ
 澤中 大輔

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：2024年10月1日(火)～12月30日(月)まで
 マグロの炙りと彩り野菜 鷹峯 "松野醤油" の柚子ぼんずジュレ/伊勢海老のボワレ ポロ葱とじゃがいものスープ仕立て/黒毛和牛のグリエ "打田漬物" しぼり汁の焼きりゾット/アワビのプレゼ 茸のソテー アンチョビとケッパーのバターソース/七谷鴨のロティ サツマイモのクロカンチ シェリービネガーとガーリックのソース/パン 赤パプリカとチョコレートのデザート/ミネラルデイズ/コーヒー または 紅茶

除外日：10月11日(金)・23日(水)・25日(金)
 12月11日(水)・13日(金)・24日(火)・25日(水)

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)

※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
 ◎宿泊期間：2024年12月30日(月)まで
 ◎料金 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・天ぶら割烹
 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10月31日(木)まで

9月の誕生石サファイアをイメージ

① ベルベット・ブルー

¥1,800(税・サ込)

会員価格 ▶ ¥1,620(税・サ込)

10月の誕生石オパールをイメージ

② プレシヤス ¥1,800(税・サ込)

会員価格 ▶ ¥1,620(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 ▶



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

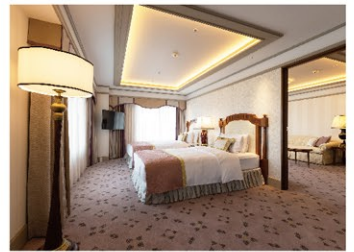
館内に1部屋だけのエグゼクティブスイートにご滞在いただく宿泊プラン。15階に位置するコーナースイートは78㎡のゆったりとしたスイートルーム。リビングの窓からは東山を一望いただけ、四季とともに美しく移り行く京都の風情をお楽しみいただけます。朝食には、館内レストラン日本料理「嵯峨野」の特別和朝食をルームサービスでご堪能いただけます。

◎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) 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。



講師
河戸省三
テーブルマナーマスター
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パ **20% OFF**
●一泊分のお部屋代金 51歳以上の方は **年齢分のOFF**
50歳までの方 **50% OFF**

ご入会はこちら ▶



◎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。



フォローはこちら



Instagram フォロワー & LINE 友だち 限定のお得なメニューをご用意!

詳しくは各アカウントにて



友だち追加はこちら

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)



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

