



1F カフェ&ダイニング *Amber Court*
アンバーコート

ご宿泊者限定ディナー

¥7,000 相当 ▶▶ ¥6,000

- 海の幸のマリネ 彩り野菜のサラダ仕立て
- 春キャベツのポタージュ 帆立貝のソテー添え
- 鱈のポワレ 西京味噌の香り
ヴァンプランソース
- 牛フィレ(50g)のグリエ 菜の花のフリット
赤ワインソース
- パン
- デザート盛り合わせ
- 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



テーブル席へご案内します

2F 日本料理 *嗟哉野* 〈水曜定休〉

ご宿泊者限定 会席

¥10,000 相当 ▶▶ ¥9,000

- 〈献立例〉
- 先 附 ホワイトアスパラ豆腐
焼霜帆立貝柱 青味 他
 - 椀 物 清汁仕立て 桜えび真蒸 他
 - 造 里 本日の品二種盛り あしらい一式
 - 箸 休 蛸烏賊 うるい 酢味噌
 - 焚 合 眼張 新じゃが芋寄せ たけのこ 他
 - 焼 肴 本日の焼物 あしらい
 - 留 肴 鯛酒蒸し 白芋茎 青味
鯛白子掛け ラディッシュ ぼん酢
 - 御食事 御飯 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



天ぷらカウンターへご案内します

2F 天ぷら割烹 *嗟哉野* 〈水曜定休〉

ご宿泊者限定 天ぷらコース

¥8,500 相当 ▶▶ ¥7,500

- 先 附 本日の先附
- 造 里 おすすめの品二種盛り
- 天ぷら
魚介 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 かき揚げ出汁茶漬け 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)

エグゼクティブフロア全室リニューアル記念 ご宿泊者限定メニュー



2F 鉄板焼 *豊園* 〈木曜定休〉

ご宿泊者限定 源氏

¥17,000 相当 ▶▶ ¥16,000

- シェフよりご挨拶の一皿
- 前菜四種盛り合わせ
- 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)
- 季節野菜の鉄板焼き
- 彩りサラダ
- 御飯・お味噌汁・香の物・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)



2F 中国料理 *翡翠苑* 〈火曜定休〉

ご宿泊者限定 プリンセスディナー

¥10,000 相当 ▶▶ ¥9,000

- 翡翠苑冷菜盛り合わせ
- 五目フカヒレスープ
- 北京ダック
- 蝦夷アワビのあっさり塩炒め
祇園・原了郭の黒七味仕立て
- 豚バラ肉と揚げ豆腐の甘辛味噌煮込み
- 蛸入り炒飯 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

要予約

お部屋からは
オペレーターがおつなぎします。

期間

2025年4月1日(火)～4月30日(水)

営業時間

ディナー /17:00 - 21:30 (L.O.20:30)

- *表示料金にはサービス料と税金が含まれています。
- *メニュー内容は変更となる場合がございます。
- *写真はイメージです。
- *JAL クーポンがご利用いただけます。
- *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)のみ表記しています。
- *One Harmony 会員の方は優待価格にてご利用いただけます。

One Harmony

本日から特典をご利用いただけます

入会金
年会費
無料!

館内レストラン・
バーは
10%
OFF*

当ホテルをプレミアム
セレクションに登録すると...

オリジナルバスデー特典
コース料理・
セットメニュー
50%
OFF*

*特典の併用はできません。*一部対象外メニューもございます。

ホテル日航プリンセス京都



1F Café & Dining **Amber Court**

Special Dinner for hotel guests

¥7,000▶▶ ¥6,000

- Marinated seafood with vegetables salad
- Spring cabbage potage with sautéed scallops
- Pan-fried spanish mackerel with white wine sauce "SAIKYO" miso flavor
- Grilled fillet of beef and fried rape blossoms with red wine sauce
- Bread
- Assorted dessert
- Coffee or tea

8 major allergens/Wheat•Egg•Milk•Shrimp



Japanese restaurant
2F **Sagano** <Closed on Wed.>

Special menu for hotel guests
Japanese course

¥10,000▶▶ ¥9,000

- <Example>
- Seasonal appetizer
 - Clear soup with sakura shrimp bun and thick wakame leaves
 - 2 assorted sashimi
 - Firefly squid with vinegared miso
 - Simmered rockfish and seasonal vegetable
 - Grilled today's fish
 - Sake-steamed sea bream and Chinese yam
 - Rice, Miso soup, Japanese pickles
 - Dessert

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



Tempura Kappo
2F **Sagano** <Closed on Wed.>

Special menu for hotel guests
Tempura course

¥8,500▶▶▶ ¥7,500

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



Executive floor Renewal Celebration

Special menu for hotel guests



Teppanyaki restaurant
2F **Hoen** <Closed on Thu.>

Special menu for hotel guests **GENJI**

¥17,000▶▶ ¥16,000

- Small appetizer
- Appetizer
- Abalone "Teppanyaki"
- ~A choice of steak~
*Fillet of Japanese "A-4 Wagyu" beef (70g)
*Japanese "A-4 Wagyu" beef sirloin(90g)
- Sautéed seasonal vegetables
- Salad
- Rice, miso soup, pickled vegetables and dried baby sardines with Japanese pepper
- Dessert

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



Chinese restaurant
2F **Hisuien** <Closed on Tue.>

Special menu for hotel guests
Princess Dinner

¥10,000▶▶ ¥9,000

- Assorted appetizer
- Shark's fin soup with chop suey
- Roasted duck skin Beijing style
- Sautéed abalone with salt and black "Shichimi" seven spices flavor
- Sautéed pork belly and fried tofu with sweet and spicy miso
- Fried rice with octopus and ginger flavor
- Assorted dessert

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

Reservations required

Please call the operator from your room to make a reservation

Period

2025. April. 1 (Tue.) ~ April. 30 (Wed.)

Opening hours

Dinner/17:00 - 21:30 (L.O.20:30)

- ※The prices include service charge and tax.
- ※Menu items are subject to change due to market conditions.
- ※Food images for illustrative purposes only.
- ※JAL coupons can be used.
- ※We indicate on the menu 8 major allergens marked below (Wheat, Egg, Milk, Walnut, Shrimp, Crab, Buckwheat and Peanut) .
- ※One Harmony Members at special rate of 10% off the regular prices.

One Harmony

Free Membership Program

Enjoy benefits exclusive to members on the day you join.

10%off at our Hotel Restaurant !

hotel nikko princess kyoto