

ランチの時間を華やかに彩る贅沢なひととき

# Princess Lunch Party Plan

プリンセスランチパーティープラン

2026年3月31日(火)まで



## コースプラン

### Plan A

お一人様

¥6,000

◆西洋料理コース

◆オンテール  
シッティングブッフェ

◆洋食弁当

◎25名様より承ります。

### Plan B

お一人様

¥7,000

◆西洋料理コース

◆オンテール  
シッティングブッフェ

◆洋食弁当

◎20名様より承ります。

### Plan C

お一人様

¥8,000

◆西洋料理コース

◆オンテール  
シッティングブッフェ

◆洋食弁当

◎15名様より承ります。

◎上記プラン料金には、お料理・室料・サービス料・消費税が含まれています。  
◎Cプランにプラス¥1,500(税・サ込)で和食弁当・中国料理コースに変更できます。  
◎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。  
◎当プランの開始時間は15:00までとさせていただきます。  
◎上記ご利用人数を下回る場合は、会場費¥20,000(税・サ込)~を頂戴いたします。  
◎ステージ及びマイク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。

## オプションメニュー

### ソフトドリンクフリープラン

お一人様 ¥1,500

【ソフトドリンクメニュー】

・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

### ソフトドリンク&アルコール4種 フリープラン

お一人様 ¥2,500

【ソフトドリンクメニュー】

・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

【アルコールメニュー】

・ビール(ノンアルコールビール含む)

&

下記より3種お選びください

◆ワイン(赤・白) ◆ウイスキー  
◆焼酎(芋・麦) ◆日本酒  
◆カクテル(2種) ◆紹興酒

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

好みのスタイルをお選びください。

- ◆西洋料理コース
- ◆オンテールシッティングブッフェ
- ◆洋食弁当

---

- ◆中国料理コース
- ◆和食弁当

Cプランに  
+¥1,500(税・サ込)で  
ご用意できます。

フリードリンク

ソフトドリンク  
フリープラン  
お一人様 ¥1,500

- ・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

ソフトドリンク & アルコール 4 種  
フリープラン  
お一人様 ¥2,500

ソフト  
ドリンク +

- ・ビール(ノンアルコールビール含む)
- 下記より3種お選びください
- ◆ワイン(赤・白) ◆ウイスキー
- ◆焼酎(芋・麦) ◆日本酒
- ◆カクテル(2種) ◆紹興酒

※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 2026年3月31日(火)まで

～お客様のご宴席内容にあわせてシェフがメニューをお作りいたします～

A

西洋料理コース ¥6,000

- \*“オードブル” テリーヌ 彩り野菜
- \*“スープ” 春夏秋冬 季節にあわせて
- \*“魚料理” 季節の魚 野菜 ソース
- \*“肉料理” ポークロース 温野菜 ソース
- \*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、落花生を含んでいます。

A

オンテールシッティングブッフェ ¥6,000

- \*カナッペ
- 冷製料理 \*カクテル仕立て
- \*スモークサーモントラウト
- \*生ハム
- \*サラダ

---

- 温製料理 \*季節の魚 季節野菜
- \*丹波あじわいどり
- \*ポークロース 温野菜
- \*椀子蕎麦(うどん)

---

- \*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、落花生を含んでいます。

B

西洋料理コース ¥7,000

- \*“オードブル” 海の幸 ミルフィーユ
- \*“スープ” 春夏秋冬 季節にあわせて
- \*“魚料理” 季節の魚 野菜 ソース
- \*“肉料理” ポークロース 温野菜 ソース
- \*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、落花生を含んでいます。

C

オンテールシッティングブッフェ ¥8,000

- \*カクテル仕立て
- 冷製料理 \*旬の魚 マリネ
- \*合鴨ロース
- \*コールドローストビーフ
- \*オープンサンドウィッチ

---

- 温製料理 \*海の幸 ココット
- \*季節の魚 季節野菜
- \*牛フィレ 温野菜
- \*蒸し寿司
- \*椀子蕎麦(うどん)

---

- \*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、落花生を含んでいます。

◎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ありません。  
◎上記プラン料金には、お料理・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。