

報道関係者各位

ホテル日航プリンセス京都
 京都で芸術の秋を楽しむ「大エルミタージュ美術館展」鑑賞券付プランを販売

ホテル日航プリンセス京都(京都市下京区烏丸高辻東入ル、代表取締役社長:篠信治)は、2012年10月10日(水)から12月6日(木)まで、京都市美術館で開催される「大エルミタージュ美術館展」の鑑賞券付きランチプランと宿泊プランを販売。また同展の半券を持参し提示いただくとメンバー「ダーレー」のファーストドリンクが半額になるサービスを実施いたします。

ランチプランは、中国料理・日本料理・フランス料理・鉄板焼からお好きなレストランをお選びいただけます。それぞれのランチプラン・メニューに一般鑑賞券(当日1500円)をセットにして、4000円から5000円で販売いたします。芸術の秋に名画鑑賞とお料理、宿泊を楽しんでいただけるプランで、京都へのさらなる観光客誘致を図ります。

【大エルミタージュ美術館展 鑑賞券付プラン】概要

期間/2012年10月10日(水)～12月6日(木) 50日間

■宿泊プラン(ツインルーム使用)

料金/1室2名利用 24,300円～43,600円/1室3名利用 32,700円～53,280円

※いずれも1室あたりの料金です。時期により料金が異なります

※1泊朝食・鑑賞券(一般)・税金・サービス料が含まれています

※ご朝食は洋食ブッフェまたは和定食をご用意しています

※3名1室の場合は、1名様がエキストラベッドのご利用となります。

■ランチプラン

◇中国料理「翡翠苑」/◇カフェ&ダイニング アンバーコート お一人様 4,000円

◇日本料理・天ぷら割烹「嵯峨野」 お一人様 4,500円

◇鉄板焼「豊園」 お一人様 5,000円

※料金にはコースランチ・鑑賞券1枚(一般)・税金・サービス料が含まれています

ランチ営業時間/ 11:30～14:30 (アンバーコートのみ 11:00～14:30)

※メニュー内容については添付資料をご参照ください。

■ファーストドリンク半額

メンバー「ダーレー」では、同展の鑑賞券の半券をご提示いただくと、ファーストドリンクを半額とさせていただきます。

■ ご予約・お問い合わせ

《宿泊プラン》TEL : 075 (361) 5111 (宿泊予約直通)

《ランチプラン等》

◇中国料理 翡翠苑	TEL : 075 (342) 2167 (直通)
◇日本料理・天ぷら割烹 嵯峨野	TEL : 075 (342) 2163 (直通)
◇カフェ&ダイニング アンバーコート	TEL : 075 (342) 2156 (直通)
◇鉄板焼 豊園	TEL : 075 (342) 2199 (直通)
◇メンバー ダーレー	TEL : 075 (342) 2176 (直通)

■ このプレスリリースに関するお問い合わせは下記まで

ホテル日航プリンセス京都 広報担当 中川 TEL : 075 (342) 2294 (直通)

nakagawa-s@princess-kyoto.co.jpにて承ります。

ご希望により写真画像のデータをお送りいたします。お申し出ください。

◇カフェ＆ダイニング「アンバーコート」

※展覧される絵画のイメージでメニューを構成しました。

赤い部屋(赤のハーモニー “アンリ・マティス”

アヴァン・ギャルドな一皿 海の幸と地野菜のアンサンブル

ポルト・ド・ヴァンヴからみた市壁 “アンリ・ルソー”

パリの想い出 ポタージュ・パリジャン

馬に鞍をおくアラブ人 “ウジェーヌ・ドラクロア”

ドラマティックなヴィアンド 特選牛フィレのポワレ “ケバブ風”
森の茸と季節野菜のソテーを添えて

カーテンのある静物 “ポール・セザンヌ”

セザンヌのイメージ 柑橘のキャラメリーゼ
ヴァニラ風味のアイスクリーム添え

魅惑のエルミタージュの余韻 食後の香り



カフェ＆ダイニング「アンバーコート」
料理イメージ



カフェ＆ダイニング「アンバーコート」

◇鉄板焼「豊園」

- ・シェフよりご挨拶の一皿
- ・本日のスープ

・お選びください

- ①日本各地の漁場より旬の鮮魚と活帆立貝の鉄板焼き
- ②特選国産牛フィレステーキ (70g)
- ③特選国産牛サーロインステーキ (80g)

- ・季節の焼き野菜
- ・豊園サラダ
- ・御飯/お味噌汁/香の物
- ・シャーベット
- ・コーヒー、紅茶 又は フレッシュハーブティー



鉄板焼「豊園」



メインバー「ダーレー」

◇中国料理「翡翠苑」

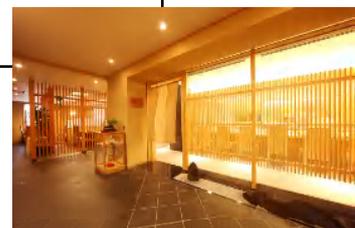
- ・季節の冷菜盛合せ
- ・上海蟹とフカヒレの旨味スープ
- ・香港飲茶
- ・牛肉の彩色炒め
- ・ホタテ入りふわとろ炒飯
- ・デザート



中国料理「翡翠苑」

◇日本料理「嵯峨野」

- ・小鉢
- ・お造り
- ・季節の組肴
- ・焚合
- ・御飯 味噌汁 香の物
- ・水物



日本料理「嵯峨野」