ニュースリリース
ホテル日航プリンセス京都
２０１４年１０月３１日

報道関係各位

ホテル日航プリンセス京都
初のおせち料理(和・洋・中)ご予約承り中

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、本年１１月１日(土)より１２月１５日(月)まで、日本料理・西洋料理・中国料理の「おせち料理」のご予約を承ります。京都ならではの食材を使った「日本料理　一段重」、シャンパンやワインに合う「西洋料理　一段重」、伊勢海老やフカヒレ、アワビなどを使った「中国料理　一段重」の三種類をご用意しました。いずれもお正月にふさわしい華やかなお重に仕上げています。

＜２０１５年おせち料理概要＞
【ご予約承り期間】２０１４年１１月１日（土）～１２月１５日（月）
【お渡し日時】１２月３１日(水)１０：００～１９：００
【お渡し場所】５階宴会場　フリージア
【ご予約方法】「おせち料理ご予約申込書」にご記入の上、各レストランまでお持ちください。
※「おせち料理ご予約申込書」は館内にて配布のほか、郵送いたします。
【お問い合せ】TEL：０７５（３４２）２４１５(宴会部　直通)　※受付時間　１０：００～１９：００

【商品概要】
■日本料理 一段重　￥３０,０００（税込）　※３０個限定
２～３名様用　重箱サイズ　縦 24×横 24×高さ 4.5cm（一段）
・ 伊勢海老 ・ 加寿之子 ・ 黒豆 ・ 田作り ・ 紅白結び蒲鉾 ・ 真名鰹西京焼 ・ 鰆西京焼 ・ 甘鯛西京焼
・ 唐墨奉書焼 ・ 甘鯛更沙揚 ・ 穴子八幡巻 ・ 棒鱈 ・ 六方芋 ・ 土牛蒡 ・ 真子旨煮 ・ 飯々蛸 ・ 床節
・ 冬子 ・ 慈姑 ・ 鶴人参 ・ 梅人参 ・ 伊達巻 ・ 竹の子 ・ いくら ・ 焼栗 ・ 花百合根 ・ 葉付金柑
・ 小鯛笹漬 ・ さごし龍皮巻 ・ 鯛錦糸巻 ・ かに砧巻 ・ 小川サーモン ・ 千代呂木 ・ 菊蕪 ・ 酢蓮根
・ 紅白なます ・ 紅白結び ・ 裏白 ・ 菊花 ・ 立てかつら ・ ラディッシュ

■西洋料理 一段重　￥２５,０００（税込）　※３０個限定
２～３名様用　重箱サイズ　縦 24×横 24×高さ 4.5cm（一段）
・ キャビア ・ 黒豆入りフォアグラのテリーヌ
・ 黒毛和牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン風 トリュフ添え
・ 近江牛サーロインのコールドローストビーフ ・ 海老芋の生ハム巻き ・ブルゴーニュ風エスカルゴ
・ シャラン産鴨の胸肉 蜂蜜風味のマスタードソース 木の芽添え ・ アワビの蒸し煮 トマト風味のニソワーズ
・ ヨーロピアンオマールのショーフロワ ・ スモークサーモンの手毬仕立て

■中国料理 一段重　￥２０,０００（税込）　※３０個限定
２～３名様用　重箱サイズ　縦 24×横 24×高さ 4.5cm（一段）
・ ふかひれ姿の松前漬け ・ 胡瓜の甘酢漬け ・ 京もち豚の黒酢酢豚
・ くらげのマスタードソースあえ 山葵トビコのせ
・ 国産牛フィレ肉と真菰筍、アスパラ、蓮根、プチトマトの黒胡椒炒め
・ 伊勢海老のチリソース煮込み ・ ８時間煮込んだアワビステーキ ・ 大根と紅心大根の甘酢漬け 花飾り仕立て
・ 養老山麓豚の叉焼 ・ 丹波あじわい鶏の人参、三度豆巻き ・ブロッコリーの金華ハムスープ和え
・ 合鴨の赤ワイン煮込み ・ 栗の甘露煮 キンモクセイの香り仕立て

■和・洋・中三段重　　￥７５,０００（税込）
■和・洋・中チョイス二段重　　￥４５,０００・￥５０,０００・￥５５,０００・(いずれも税込)
※組み合わせにより価格が異なります。

【ホテル日航プリンセス京都について】
京都の中心・四条烏丸に近接し、ビジネスや観光に便利な立地。客室数２１６、４つのレストランとバー、宴会場などを併設。地下鉄四条駅５番出口より徒歩約３分または JR 京都駅烏丸中央口より車で約５分とアクセスもよく、錦市場や先斗町、祇園も徒歩圏内です。
所在地/〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入ル
TEL：０７５（３４２）２１１１
URL：http://www.princess-kyoto.co.jp/

◆ホテル日航プリンセス京都へ取材のお問い合せ先
ホテル日航プリンセス京都　広報担当　　中川・懸樋
TEL ０７５（３４２）２２９４(直通)
FAX ０７５（３４２）２４１１
E-mail　nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp　**または**　kakehi@princess-kyoto.co.jp

※画像のご用意もございますので、お気軽にお申し付けください。

おせち料理（写真奥より時計回りに　日本料理　一段重・中国料理　一段重・西洋料理　一段重）