

グランドプリンスホテル京都

ご宿泊者さま優待メニュー

Grand Prince Hotel Kyoto Restaurant: Selected Menu for Staying Guests

2020 9/1
▶ 9/30

優待メニューをご注文の際は、ルームキーを係にご提示ください。

When ordering the following Menu, please show your room key.

中国料理

桃園

TOHEN Chinese Restaurant

5:30P.M.~9:30P.M.(Last Order 8:30P.M.)

優待
メニュー

ご宿泊者さま限定メニュー

全7品のご宿泊者さま限定のコースです。

平日限定

Weekdays limited Dinner Course Special Menu
for Staying Guests

【MENU】

前菜・フカヒレスープ・帆立貝柱の薄塩炒め・牛肉のオイスター
ソース・海老のチリソース・又焼炒飯・杏仁豆腐

1名さま ￥4,700



優待
メニュー

彩蘭 Sairan

せいろで蒸したスズキに、油通しをした九条ネギと魚醤をベースとして作られたフィッシュソースをかけた、スズキの蒸し物 九条ネギソース、濃厚なフォアグラを梅の甘酸っぱいソースで召し上がっていただくフォアグラの豚ロース巻き プラムソースなど、夏の滋味あふれるディナーをご堪能ください。

【MENU】 彩り前菜盛り合わせ・ふかひれ姿煮込み・スズキの蒸し物 九条ネギソース・フォアグラの豚ロース巻 プラムソースで・冬瓜の蟹肉餡かけ・国産牛バラ肉の煮込み 花巻添え・冷やし中華・シャーベット

通常料金 1名さま ￥8,000 ➡ ￥7,000



優待
メニュー

北京 Pekin

フカヒレの姿煮込みや国産牛フィレ肉の炒め物、神の海老チリソースなど、料理長お薦めのコースです。

【MENU】

中華前菜盛り合わせ・ふかひれ姿煮込み・帆立貝柱と野菜の薄塩炒め・鯛の蒸籠蒸し 魚醤ソースで・国産牛フィレ肉のXO醤炒め・神の海老のチリソース・干し貝柱入り餡かけ焼きそば・愛玉ゼリー・小菓子

通常料金 1名さま ￥12,000 ➡ ￥11,000

優待
メニュー

近江牛すき焼き膳

Ohmi beef Sukiyaki

ふくよかな旨みと甘みを持つ近江牛と温泉玉子の濃厚さを、お席の小鍋でお召し上がりいただけます。

【MENU】

・小鉢 ・お造り ・煮物 ・小鍋 ・御飯 ・椀物 ・水菓子

通常料金 1名さま ¥5,200 ➡ ¥4,500

優待
メニュー

祇園 Gion

「鰻」や万願寺唐辛子など京都の食材をお楽しみいただける会席です。スズキの京味噌焼きや炙りフォアグラを入れた近江牛のすき焼きなどをご用意。コースの最後には京都産の湯葉の餡掛け御飯でめでいただける季節の会席です。

【MENU】

・先付 ・お椀 ・お造り ・揚げ物 ・八寸
・焼き物 ・肉料理 ・小皿 ・留椀 ・御飯
・水物

通常料金 1名さま ¥10,000 ➡ ¥9,000

優待
メニュー

貴船 Kibune

万願寺唐辛子、鰻、スズキ西京焼き、近江牛のすき焼きなど、京都と滋賀の味覚が存分に味わえる季節限定の会席です。

【MENU】

・先付 ・お椀 ・お造り ・揚げ物
・八寸 ・焼き物 ・肉料理 ・小皿
・留椀 ・御飯 ・水物 ・甘味

通常料金 1名さま

¥13,000 ➡ ¥12,000





トレフル Trèfle

オードブル・メイン・デザートなど、気軽に楽しんでいただける
カジュアルフレンチです。

【MENU】

- ・シェフからのおもてなし アミューズ・ブーシュ
- ・契約農家のトマトのガスパチョ 毛蟹のサラダ
昆布だしのジュレと赤紫蘇のグラスを添えて
- ・鰻のバニルスワイン煮込みとフォアグラのポワレ
賀茂ナスと万願寺とうがらしのフライ
- ・京都ぼーくのコンフィ ソース・ベアルネーズ
ハーブとグリエ野菜のメリメロ
- ・本日のアシェットデセール ・パン ・コーヒー

通常料金
1名さま **¥6,650 ➡ ¥6,200**



キョウエン Kyouen

マキコレワイン
3杯付き

マキコレワインとシェフ野口紗和子のスペシャリテ。カーヴ田中屋の
オーナー厳選のワインとお料理のマリアージュをお楽しみください。

【MENU】

- ・シェフからのおもてなし アミューズ・ブーシュ
- ・契約農家のトマトのガスパチョ 毛蟹のサラダ
昆布だしのジュレと赤紫蘇のグラスを添えて
- ・鰻のバニルスワイン煮込みとフォアグラのポワレ
賀茂ナスと万願寺とうがらしのフライ
- ・京都ぼーくのコンフィ ソース・ベアルネーズ
ハーブとグリエ野菜のメリメロ
- ・本日のアシェットデセール ・パン ・コーヒー

通常料金
1名さま **¥10,200 ➡ ¥9,200**



アステ Aster

クラシックな帆立貝柱のテリーヌや黒毛和牛【京の肉】のサーロインのグリエなど、
京都の食材をふんだんに使用したフルコースをお召し上がりいただけます。

【MENU】

- ・シェフからのおもてなし アミューズ・ブーシュ
- ・クラシックな帆立貝柱のテリーヌ
- ・無花果のドゥミ・セックとフォアグラのテリーヌ
- ・鰻のバニルスワイン煮込み 賀茂ナスと万願寺唐辛子のフライ
- ・京都府漁港直送 サザエ、とり貝のブルギニヨン
- ・【京の肉】サーロイン肉のグリエ
仔牛のジュとシェリー酒ヴァネガーのソース
- ・オーガニック・ティーモヒートのグラニテとライチの軽いムース
- ・ピーチ・メルバ “ア・マ・ファソン”
- ・パン ・コーヒー ・小菓子

通常料金
1名さま **¥12,500 ➡ ¥11,000**





オータムアフタヌーンティーセット <12:00NOON~5:00P.M.>

～秋の味覚に魅せられたゴーストたち～

ハロウィーンには欠かせないジャック・オ・ランタンをモチーフにしたカボチャのカップケーキや、十字架をあしらったティラミス風味の墓場パフェ、紫芋のタルトなど、秋の食材を使ったスイーツとハロウィーン気分を同時に楽しめるアフタヌーンティーセットです。この期間にぜひ優雅なひとときをお過ごしください。



*おひとりさま用の3段ティースタンドをご用意しています。

【MENU】

◇ウエルカムドリンク

クランベリーダークソーダ

◇軽食

アボカドシュリンプのクロワッサンサンド

生食パンの塩フレンチトースト

スコーン (クロテッドクリーム・ジャム付き)

◇スイーツ

ティラミス風味の墓場パフェ・ジャック・オ・ランタンのカップケーキ・目玉チョコの洋梨ムース・ざくろゼリーの血みどろマカロン・イチジクのショートケーキ・紫芋のタルト・リンゴのシューエクレア

◇ドリンク

コーヒー、紅茶、ハーブティーの中からお選びください。

～お代わりをご用意しております。お気軽にお声掛けください。～

通常料金1名さま **¥3,500 ➡ ¥3,000**

◎担当者のこだわり



<スイーツ担当> 森 昂平

ハロウィーンと秋をテーマに7つのスイーツをご用意いたしました。イチジク・栗・洋梨など、旬の味覚をたっぷり盛り込んでいます。一番こだわったスイーツは、イチジクのショートケーキです。甘みが強く濃厚な旬のイチジクと、甘さ控えめでしっとりしたスポンジのマリアージュをお楽しみください。



<軽食担当> 土田 真吾

一番こだわった生食パンの塩フレンチトーストは、「ロビーラウンジ 水の音」の人気商品のプレミアム生食パンをアレンジしました。旬のフルーツの甘さと塩フレンチトーストのしょっぱさを同時に楽しみいただけます。

< テイクアウト商品のご案内 >



プレミアム生食パン

北海道産小麦に米粉の湯種を入れて、生クリーム、エシレパターで風味たっぷりに仕込みました。一斤角型で焼き上げた、耳までおいしいもちもちの食パンです。

料金：¥650



プレミアム生食パン (レーズン)

プレミアム生食パンに、メープルシロップに漬け込んだ添加物不使用のカリフォルニアレーズンをふんだんに練りこみ、風味たっぷりに仕上げました。

料金：¥750

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※特別料金となりますので、他の割引との併用は不可とさせていただきます。 ※特定原材料7品目アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。 ※写真はイメージです。
*Prices above include 10% consumption tax. 10% service charge will be added to above prices. *Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. *Cannot be used with order discount tickets. *Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts). *Photograph for image purposes only.