

2024年4月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

薫風がこちよい中庭でくつろぎのひととき

ゴールデンウィーク期間限定“SHINRYOKU(新緑)”カフェを OPEN いたします。

実施期間:2024年4月27日(土)~29日(月・祝)、5月3日(金・祝)~5日(日・祝)

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都市左京区宝ヶ池、総支配人:人見啓介)はゴールデンウィークに合わせて、2024年4月27日(土)~29日(月・祝)および5月3日(金・祝)~5日(日・祝)の期間、中庭に特設の“SHINRYOKU(新緑)”カフェを設け、コーヒーや和菓子を提供いたします。

新緑のライトアップのほか、遊歩道にも葵の葉をイメージした光の演出が施され、爽やかなこの季節にふさわしい空間となります。町の喧騒を離れ、中庭の緑と心地よい風に包まれてくつろぎのひとときをお過ごしいただけます。

また、中庭の見えるレストラン「メインダイニング いと桜」「日本料理 宝ヶ池」では新緑とともに味わう旬のメニューをお楽しみいただけます。

本年3月、桜の開花に合わせて特設カフェを実施し、ご好評を得たため、第2弾として新緑の季節にも実施する運びとなりました。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池では、今後も中庭の四季折々の自然の美しさを活かし、季節ごとにくつろぎの空間を提供してまいります。



中庭“SHINRYOKU(新緑)”カフェイメージ

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 ゴールデンウィークに新緑を楽しむ4つの方法

1. 中庭の“SHINRYOKU(新緑)”カフェでコーヒーと柏餅を楽しむ
2. 中庭の緑を愛でながら、彩りも美しい旬のフレンチフルコースをランチで楽しむ
3. 新緑が美しい洛北エリア観光のご昼食にも、気軽な日本料理膳を楽しむ
4. テイクアウトスイーツ片手に公園の新緑散策を楽しむ

©本件に関する報道各位からのお問合せ先
ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング担当
TEL:075-712-1150(マーケティング直通)
E-mail:kyt-pln@princehotels.co.jp

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 ゴールデンウィークに新緑を楽しむ4つの方法 概要

1. 中庭の“SHINRYOKU(新緑)”カフェでコーヒーを楽しむ

- 【名称】 ゴールデンウィーク期間限定“SHINRYOKU(新緑)”カフェ
- 【期間】 2024年4月27日(土)～29日(月・祝)、5月3日(金・祝)～5日(日・祝)※雨天・荒天の場合は中止
- 【会場】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池 中庭
- 【時間】 6:30P.M.～8:30P.M. ※焚火の演出もございます。
- 【メニュー】 コーヒーと柏餅のセット ビールとおつまみのセット各¥1,000 ※料金には消費税が含まれております。アルコール飲料、ソフトドリンクなどもございます。

2. 中庭の緑を愛でながら彩りも美しい旬のフレンチフルコースをランチで楽しむ

料理長 野口紗和子による繊細な盛り付けと旬の素材の彩りが美しいフレンチフルコースメニュー。
陽光に輝く緑とともにゆっくりお楽しみいただけるよう、ゴールデンウィーク期間はランチタイムにもご提供いたします。

- 【名称】 コースメニュー「マルグリット」
- 【期間】 2024年5月1日(水)～6日(月・振休)
- 【会場】 メインダイニング いと桜
- 【時間】 ランチタイム 12:00NOON～3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)
- 【料金】 ¥14,000 ※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。



マルグリットコース(イメージ)

【メニュー】

- <お迎えの一皿>アミューズ・ブーシュ
- <前 菜> 西京味噌でマリネしたニュージーランド産キングサーモンの燻製
スパークリングワイン「てぐみ」のジュレと菜の花のジェノベーゼ
- <スー プ> 新たまねぎのヴルーテ アンチョビ風味のオリーブクルトン
- <魚料理> 真鯛の香草ヴァプール 春キャベツのナージュ仕立て
- <メ イ ン> (1)または(2)より1品お選びいただけます。
(1)国産牛サーロインのロティ 筍を添えて
(2)仔羊背肉のロティ 筍とプティポワフランセーズを添えて
- <デザート> 抹茶とショコラ ピスタチオのジェラート <アフター> 食後のお飲みもの 小菓子
- ※ディナータイムでは5月31日(金)までご利用いただけます。

3. 新緑の美しい洛北エリアの観光のご昼食にも。気軽な日本料理膳を楽しむ

窓外に清々しい竹林を臨む「日本料理 宝ヶ池」で自慢の天婦羅と寿司の両方を気軽に楽しめるランチです。

- 【名称】 寿司御膳
- 【期間】 2024年4月19日(金)～5月6日(月・振休) ※月～木定休(祝日を除く)
- 【会場】 日本料理 宝ヶ池
- 【時間】 ランチタイム 11:30A.M.～3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)
- 【料金】 ¥5,000 ※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。
- 【メニュー】 先付/海老と野菜の天麩羅/茶碗蒸し/握り寿司 8種/赤出汁/デザート



寿司御膳 (イメージ)

4. テイクアウトスイーツ片手に公園の新緑散策を楽しむ

ホテルに隣接する宝が池公園。池に沿った約1.8kmの遊歩道は新緑を楽しむにはぴったり。散策のおともには、ホテルオリジナルスイーツを。豆乳100%で仕込んだ生地であんバターと求肥を包んだ「あんバタードーナツ」、アーモンドクリームにナッツをあしらった「ダイヤモンドナッツドーナツ」、2種の焼きドーナツがおすすすめです。

- 【名称】 「あんバタードーナツ」、「ダイヤモンドナッツドーナツ」
- 【期間】 2024年12月31日(火)まで ※水・木定休(祝日を除く)
- 【会場】 ロビーラウンジ 水の音
- 【時間】 11:00A.M.～6:00P.M. ※商品は売り切れ次第終了
- 【料金】 各1個¥350 ※料金には消費税が含まれております。



ドーナツ2種(イメージ)

◎レストランメニューのお客さまからのご予約・お問合せ先

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 レストラン予約係 TEL(075)712-1144(直通) 受付時間:10:00A.M.～5:30P.M.

※仕入れの状況等により、食材・メニュー・営業内容に変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。一部対応できない商品もございます。

【ザ・プリンス 京都宝ヶ池の中庭について】



ホテル中庭昼景

1986年秋に開業した当ホテルは建築家 村野藤吾が最晩年に手がけた建築物です。

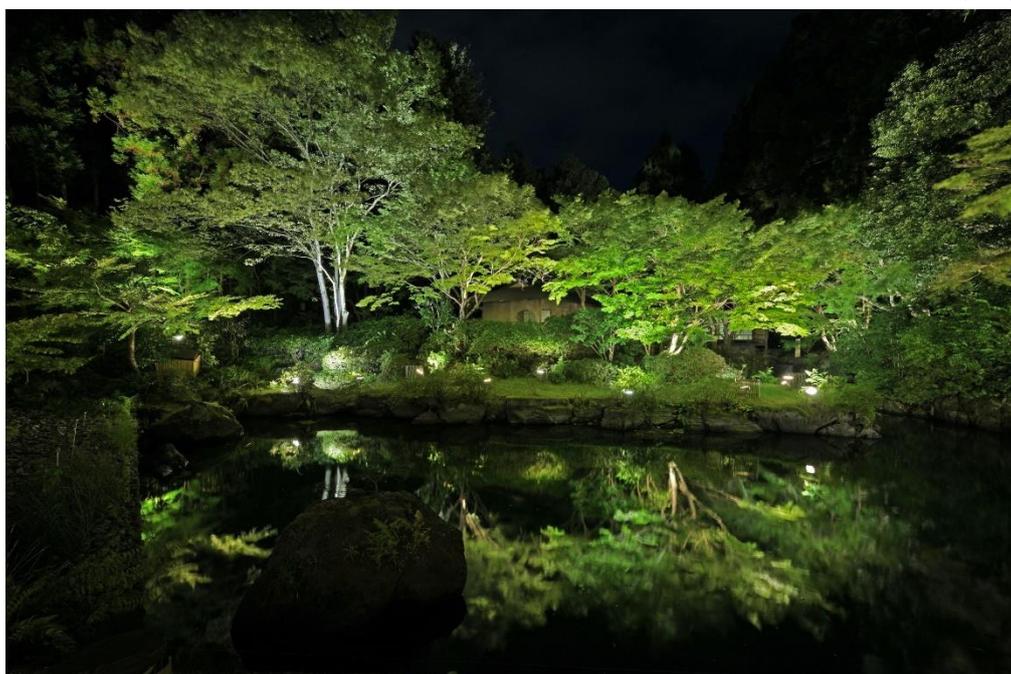
洛北の四季の自然とホテルをいかに融合させるかにこだわり、ホテル棟はもとより、ロビー、宴会場、客室のディテールにいたるまで曲線が多用された意匠は、訪れる人々を優しく包みます。

ドーナツ型のホテルの中央にある中庭では、桜、新緑、紅葉など四季折々の自然を感じることができます。

ゴールデンウィーク期間は数寄屋造りの「茶寮」が建つ日本庭園の新緑にもライトアップが施され、風情あふれる自然の風景をお楽しみいただけます。



ホテル棟 空撮



日本庭園 新緑のライトアップ