

2020年10月9日

2020年10月9日(金)より「ザ・プリンス 京都宝ヶ池」へリブランド(旧グランドプリンスホテル京都)

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

地域連携で京都の魅力を伝えるサービスを拡充
「お客さま」と「地域」を結ぶホテル滞在をご提案

【リブランドオープン日】2020年10月9日(金)

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:滝沢 政志)は、2020年10月9日(金)より、これまでの「グランドプリンスホテル京都」からフラッグシップブランド「ザ・プリンス」にリブランドし、新名称「ザ・プリンス 京都宝ヶ池」として運営を開始いたします。またリブランドを機にマリオット・インターナショナルの「オートグラフ コレクション」に加盟いたします。「ザ・プリンス 京都宝ヶ池」は、上質な滞在の提供というホテル本来の機能に加え、滞在を通じてお客さまと地域を結び、京都の伝統文化を発信する拠点として特別な京都の魅力を国内外に発信してまいります。

特別な京都を体験する地域連携の一例

京都の食を伝える	食を通じて京都の伝統と文化を継承し、京都の食の魅力を発信
地元の生産者×ホテルの食事	地元の生産者が育てた食材をホテルのシェフが食材にあった方法で調理し提供、その魅力を紹介
地元有名店×ホテル	ホテルスタッフがおすすめするお店をお客さまへ提案。ホテル内レストランに加え、地域の味を楽しんでいただくことで魅力ある長期滞在を提案
伝統食×ホテル商品	京都ならではの郷土料理をホテルの食事に取り入れ、京都の伝統的な食文化や食の魅力を紹介
京都の風情ある滞在を提案	地域に根付いたホテルならではの風情ある滞在を提案し、知られざる京都の楽しみ方を紹介
テーマ別の散策コース×ホテルの提案	お客さまのご要望に沿って名庭、四季の花、建築等テーマ別の散策コースをご提案し、訪れるたびに違った京都の魅力を紹介
京都の伝統文化を伝える	ホテルの滞在を通して京都の伝統文化を体験
工芸品×ホテル	ホテル館内に京友禅や清水焼等の工芸品を展示し、実際に見ていただくことでその魅力を紹介
伝統文化体験×ホテル	ホテル敷地内の「茶寮」でお座敷遊び等の伝統芸能を体験し、京都特有の魅力を紹介
地元の名産品の提案	ホテル滞在を通して地場名産品を体験する機会を設け、地域活性化に寄与
名産品×ホテルの提案	お漬物等の京都の名産品をホテルの朝食等で提供し実際に味わっていただくことでその良さを紹介。さらにその商品の販売も連携



和の香りでお迎え(イメージ)



地域の農園で野菜収穫



洛北の魅力を表現する京友禅

◎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 事業戦略
TEL: 075-712-1150 FAX: 075-712-4848
株式会社プリンスホテル 広報部
TEL: 03-6709-3302 FAX: 03-6709-3400

特別な京都を体験するサービス一例

<京都の食を伝える>

- ◆ 地元農園の野菜を使用した京フレンチの提供
 - ・老舗農園「森田良農園」で収穫された野菜を、ホテルシェフが野菜の特徴を生かした調理法でフランス料理として提供
 - ・お客さま自身が森田良農園で野菜を収穫し、その野菜をお客さまのお好みに合わせたディナーとして提供するサービスも開始
- ◆ ホテル内「茶寮」で京都ならではの茶懐石を提供
 - ホテル敷地内にある「茶寮」にて、懐石「辻留」の茶懐石を提供
 - 「辻留」の懐石料理が京都で楽しめる店舗は、このザ・プリンス 京都宝ヶ池のみ
- ◆ 地元の食材を取り入れた食事の提供
 - 日本料理 宝ヶ池では、近江牛のしぐれ煮や鯖節の繊細な出汁で調理した料理を提供
- ◆ ホテルスタッフがおすすめの名店を提案
 - お客さまのご要望に合わせ、湯葉料理や精進料理等京都ならではの名店をコンシェルジュが提案



野菜収穫体験(イメージ)



日本料理 宝ヶ池 朝食メニュー
(イメージ)

<京都の風情ある滞在を提案>

- ◆ テーマ別の散策コースを提案
 - コンシェルジュがお客さまのご要望を伺い、テーマ別の散策コースをご提案
(例:名庭、四季の花、茶席、美術、建築、仏像、御利益、花街 等)
- ◆ ホテル宿泊者限定の記念日プランを販売
 - 「京都迎賓館」を、お二人だけで貸し切って特別拝観できる宿泊プランを販売
- ◆ 伝統文化を体験
 - ・ホテル敷地内にある「茶寮」で舞妓さんと一緒に遊ぶ「お座敷遊び」を体験
 - ・京都 南座で開催される「顔見世」を見ることが出来る特別プランを販売



貴船の川床(イメージ)

<京都の伝統文化を伝える>

- ◆ 館内演出で伝統工芸品等を体験
 - ・館内にて「香老舗 松栄堂」が提案する京都・宝ヶ池を感じさせるお香の香りを体験
 - ・クラブラウンジにて裏千家の作法で点てた抹茶をウエルカムドリンクとして提供
 - ・京友禅や清水焼等を館内に展示
 - ・「昇苑 くみひも」のくみひもをユニフォームの一部に採用

<地元の名製品の提案>

- ◆ ホテルの食事で名産品を体験
 - お漬物等の京都の名産品を取り入れた朝食等を提供
- ◆ 商品販売の連携
 - 館内に展示された清水焼等の工芸品やスタッフが身に着けているくみひも、また実際に朝食で味わったお漬物等の名産品をお客さまが購入できるように販売も連携



くみひもアクセサリー(イメージ)

京都体験にご協力いただいている皆さま(一部)

京友禅 『染匠 市川株式会社』

鮮やかな色彩が美しい京都の雅な文化が生み育てた京友禅は、日本だけではなく世界でも人気の高い日本の伝統工芸品です。10月9日よりロビーに展示し、優美な古典の意匠と現代の色彩がコラボレーションした手描友禅は、ザ・プリンス京都宝ヶ池の誕生にあわせて特別にしつらえていただいた1点。洛北の門跡寺院、風景など地元の方々に親しみのある図柄と当ホテルの外観を、染匠 市川株式会社の市川昌史氏の監修と、熟練の技を受け継いできたプロフェッショナルな職人による20ほどの工程を経て、圧倒的な美しさを誇るアート作品として完成いたしました。すべてのお客さまのリアルエクスペリエンスをドラマチックに演出しています。

また、京友禅は京都府知事が指定する「京もの指定工芸品」です。今回、京都府の伝統工芸品製造事業支援策のひとつ「京もの指定工芸品」購入支援事業費補助金制度を活用させていただくことで、支援と同時に、京都の魅力でもある伝統文化を発信する拠点として地域に貢献してまいります。

京焼・清水焼 『HOTOKI』

400年以上の歴史を誇り、京都の伝統産業として日本全国から収集された原料・作風を受け入れ、窯元や作家の個性があふれる京焼・清水焼。全てが手作りで作り上げられるのが特徴で、唯一無二の1点を見つけられるのが楽しみの一つです。「いかに料理が映えるか、生活に馴染むか、使い勝手がいいか」にこだわるうつわを～買って、使って、作れる～「HOTOKI」は当ホテルから徒歩10分。洛北の自然光が入り込む開放的なショップでは、五代目 清水六兵衛の孫である陶芸家 清水久氏を中心となって作り上げる商品の数々と、同じく自社の清水焼団地に店を構える器のブランド「トキノハ」の商品を販売。また予約制で、陶芸体験とカフェがセットになったHOTOKIならではの体験プランをご用意しております。

京都の器を今の感覚、ライフスタイルに取り入れていただけるよう、お客さまと「HOTOKI」をつなぎます。

クラブラウンジに並べた花器はトキノハの商品です。

薫香 『香老舗 松栄堂』

仏教伝来とともに伝えられたと云われる日本の香。日本書紀に始まり、枕草子、源氏物語には、貴族たちが生活に香気を楽しむ様子が記述され、室町時代には禅宗、茶の湯文化の大切な要素を担っていました。現代は、日本人の暮らしの変化にあわせ、信仰のための香に加え、日常の暮らしの中で身近に取り入れられるよう新しい香りが日々開発されています。当ホテルが選んだお香は、伝統の技と心を重んじつつ、最新鋭の技術革新にも取り組む『香老舗 松栄堂』の「薫路(くんろ)シリーズ」の花圃(かほ)。旅先で出会った風景や人、音、光など、そこで過ごした時間を、香りとともに思い出していただきたい、そんな思いがこもっています。古来、貴重なものとして大切に扱われてきた香木・白檀をベースに調合された花圃(かほ)をエントランスロビーでたいており、ホテル内のショップでもお買い求めいただけます。

京野菜 『森田良農園』

京都は千余年の間、都として栄え、全国から献上品としておいしい野菜が集まり、高い農業技術が改良されてきました。洛北・上賀茂は賀茂川と高野川に挟まれた扇状地形で良質な水と大地に恵まれ、農耕が繁栄し「源氏物語」や「枕草子」にも登場し、「五穀豊穰」「天下安泰」を祈願する世界文化遺産・上賀茂神社のお膝元です。

上賀茂で森田良農園三代目の森田良彦氏は、食の安全と環境保全へのこだわりから20年前「京・有機の会」を立ち上げ、野菜にとっての健康、また免疫力を高める環境を目指し、40年以上にわたり、安全で美味しい京都の野菜づくりに携わってきました。

森田良彦氏の話聞きながら収穫体験を行い、収穫した野菜をメインダイニング いと桜でディナーとしてシェフが調理しご賞味いただけるプランを当ホテルにご宿泊のお客さま限定で提供させていただきます。

宿泊期間:11月1日(日)～11月30日(月)(予約は11月24日まで)

<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/itozakura/kamigamomorita/>

京くみひも『昇苑 くみひも』

くみひもは、千年以上前から飛鳥時代の仏具、皇室や貴族の装束、そして江戸の終わりから着物の帯締めと、その時代が必要とする品物へ形を変えて伝承されてきました。

1948年京都で創業した「昇苑 くみひも」は、時代に即した役割を探求し続ける職人の技を使い、現代のニーズに合わせ進化した商品を作り出し続けています。当ホテルでは、マスクに隠れた笑顔がお客様に伝わることを願い「花笑(はなえみ)」と名付けられたチャームをユニフォームのアクセントとして着用しています。

「ザ・プリンス 京都宝ヶ池」が提案する長期滞在のモデルケース

ご到着からご出発までの特別な京都体験の一例をご紹介します。

日次	スケジュール	場所	内容
	予約時	コンシェルジュ	お客様のご要望をお伺いし、おすすめの散策コースや体験の相談 川床料理「京貴船 ひろや」への宿泊も予約
1日目	到着	ロビー	ロビーに入った瞬間から京都を感じるお香の香りを体験
			着物を着たコンシェルジュがお迎え
			展示されている京友禅や清水焼等の工芸品を見て楽しむ
	クラブラウンジ	目の前で点てたおもてなしの抹茶を楽しむ	
	夕食	客室	洛北の自然を眺めながら一休み
	夕食	日本庭園内「茶寮」	「辻留」の懐石料理と、舞妓さんとの「お座敷遊び」を体験
2日目	朝食	日本料理 宝ヶ池	日本料理 宝ヶ池の朝食を楽しむ
	午前中	上賀茂 森田農園	シェフと一緒に京野菜の収穫を体験
	昼食	京都の旅	コンシェルジュがおすすめする地元の名店で湯葉料理を楽しむ
	夕食	メインダイニング いと桜	朝、自ら収穫した野菜をお好みに合わせた調理法で調理した京野菜フレンチを堪能
3日目	午前	京都の風情ある滞在	コンシェルジュがおすすめする「朝がゆ」の名店で朝食を楽しむ
	午後		京都迎賓館貸切体験等で新しい京都の魅力を発見
	夕食		ホテル内の茶寮で「辻留」の懐石料理を楽しむ
4日目	朝食	クラブラウンジ	京漬物で有名な「打田漬物」等、京都の名産品を朝食で楽しむ
		ロビー	朝食後、気に入った漬物や森田農園の朝採れ野菜を購入・直接配送
	終日	京都の風情ある滞在	貴船神社の奥の院を参拝 貴船の名店の川床料理を堪能。「京貴船 ひろや」に宿泊
5日目	朝食	京都の旅	「京貴船 ひろや」の朝食を楽しむ
	終日		南座の「顔見世興行」を楽しむ

ホテルリブランドについて

グランドプリンスホテル京都は、プリンスホテルのフラッグシップブランド「ザ・プリンス」にリブランドし、2020年10月9日(金)より「ザ・プリンス 京都宝ヶ池」として、新たに生まれ変わります。これに合わせ、マリオット・インターナショナルの「オートグラフ コレクション」に加盟いたします。「オートグラフ コレクション」は、独自のデザインやおもてなしにより、たった一つしかない特別な滞在「Exactly like nothing else(唯一無二)」を体験できるホテルとして、マリオット・インターナショナルが厳選するラグジュアリーホテルのコレクションです。

※本リリースに掲載されている情報は、2020年10月9日現在のものであり、変更となる場合がございます。