

2022年1月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池
世界三大珍味を味わう「洋風恵方巻き」と
京都産食材にこだわった「恵方巻きロールケーキ」を販売

【販売日】2022年2月2日(水)～3日(木)

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)では、昨年、多くのお客さまにお買い求めいただき、ご好評のもと完売した2種類の恵方巻きを数量限定で販売いたします。

数量を増やし、多くのお客さまに楽しんでいただけるようにいたしました。「洋風恵方巻き」は、野菜ソムリエプロの資格を持つ「メインダイニング いと桜」のシェフ野口紗和子が野菜の彩りや栄養面、頬張った時の食感にこだわり作りあげました。フォアグラテリーヌ、黒トリュフ、京人参、ほうれん草、赤大根、ゴールデンビーツを黒毛和牛のサーロインで巻き、黒米の餅生地で包み込みました。七福神にちなんだ7種類の具材の恵方巻きの他に、キャビアを含む海の幸のオードブルも付いた、世界三大珍味をご堪能いただける一品です。

「恵方巻きロールケーキ」は、竹炭を練りこんだ黒いクレープ生地と京都産の食材(京小麦「せときらら」、白味噌、美山牛乳、宇治の平飼いたまご)で仕上げたしっとりとしたスポンジ生地で、フルーツやマンゴームース、大原の赤紫蘇で作った甘酸っぱいジュレを包み込みました。フルーツの盛り合わせも一緒にお楽しみいただけます。

当ホテルは地域連携により京都の魅力を体験できるホテルとして、今後も“食×体験×地域連携”を掛け合せた京都旅を提案し、京都の伝統文化を発信する拠点として、お客さまと地域を結び、この地でしか味わえない特別な京都の魅力を国内外に発信してまいります。

各種恵方巻き 概要

【予約受付期間】2022年2月2日(水)まで ※お受取り希望日前日の6:00P.M.までにご予約ください。

【販売日】2022年2月2日(水)・3日(木)

【受け取り場所・時間】ザ・プリンス 京都宝ヶ池 1F「メインダイニング いと桜」12:00NOON～8:00P.M.

【料金】洋風恵方巻き&海の幸のオードブル (直径約4cm×長さ約13cm) ¥4,000
恵方巻きロールケーキ&フルーツ盛り合わせ (直径約4.5cm×長さ約13cm) ¥1,800
洋風恵方巻き+恵方巻きロールケーキ セット販売 ¥5,500

※料金には消費税が含まれております。※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。



洋風恵方巻き



恵方巻きロールケーキ

お客さまからのご予約・お問合せ TEL:075-712-1144(レストラン予約係) 10:00A.M.～6:00P.M.

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング戦略
TEL:075-712-1150 FAX:075-712-4848 (9:00A.M.～6:00P.M.※土休日は除く)
<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。