

2024年5月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

ホテルが飛び交う幻想的な空間で憩う初夏のひととき
光と音楽に包まれる「**ほたる鑑賞の夕べ**」を今夏、初めて開催いたします。

開催日:2024年6月22日(土)・23日(日)

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:人見啓介)はホテル中庭にホテルを放ち、コンサートや焚火ラウンジを行う「ほたる鑑賞の夕べ」を開催いたします。

ドーナツ型のホテル棟の中心にある約2,100㎡の中庭では、桜や新緑、紅葉などのライトアップにより、季節の風景をお楽しみいただいております。

このたびの「ほたる鑑賞の夕べ」では2日間で約700匹のホテルを中庭に放ち、幻想的な夏のシーンを演出するほか、ハーブやピアノカリンバ、ハンマーダルシマの心和らぐ優しい音色が中庭を満たします。

当日は「焚火ラウンジ」も開設いたしますので、屋外で初夏のひとときをゆっくりお過ごしいただけます。

また、中庭の竹林を臨むレストラン「日本料理 宝ヶ池」では、特別メニュー「蛍会席」を提供、食事後は窓外に舞うホテルを店内からご鑑賞いただけます。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池では、自然に恵まれた環境を活かし、お客さまの心に残る季節感あふれる体験を今後も提供してまいります。



「ほたる鑑賞の夕べ」焚火ラウンジ(イメージ図)



中庭(イメージ)

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 「ほたる鑑賞の夕べ」おすすめポイント

- ・中庭では夾雑音が遮断され、静寂な時が流れます。焚火を囲んで、ハーブの音色やホテルにちなんだオリジナルカクテル、モクテルなどをお楽しみいただけます。中庭内の新緑もライトアップされており絶好のフォトスポットとなります。
- ・レストラン「日本料理 宝ヶ池」では料理長 後藤孝宏が「ほたる鑑賞の夕べ」のために創作した、初夏の美味を散りばめた「蛍会席」を販売。
お食事のあと、店内からゆっくりホテルをご鑑賞いただけます。

©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

「ほたる鑑賞の夕べ」実施概要

【期間】 2024年6月22日(土)・23日(日)

【場所】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池 中庭

【時間】 7:00P.M.～9:00P.M.

◇ほたるコンサート①7:30P.M.より ②8:30P.M.より

出演:清水 祥江(ハープ)

吉田 まさみ(22日・ピアノカリンバ) 木南裕子(23日・ハンマーダルシマ)

◇焚火ラウンジ

・ビール(おつまみ付き)¥1,000 ソフトドリンク各種¥500※消費税を含みます。

・「ほたる鑑賞の夕べ」のためのオリジナルカクテルとモクテルを2日間限定で販売いたします。

<リングブルー>

ブルーキュラソウのシロップと
ジンジャーエールを合わせた
モクテル(ノンアルコールカクテル)



リングブルー



月ほたる

<月ほたる>

ホテルの光をイメージし、メロンリ
キュールをベースにブルーキュラソウ
のシロップと炭酸を合わせたカクテル。
各¥1,380 ※消費税・サービス料15%を含みます。

※中庭へは、どなたでもご自由にお入りいただけます。

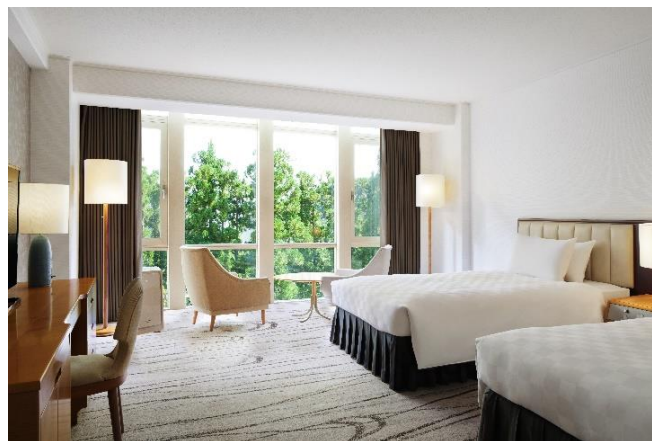
※雨天の場合、焚火ラウンジは中止いたします。

ホテル鑑賞は雨天でも実施いたしますが、荒天の場合中止することがございます。

※混雑状況により入場をお待ちいただく場合がございます。

関連ご宿泊プラン

ホテルガーデン「ほたる鑑賞の夕べ」オリジナルカクテルで夏宵を楽しむ(朝食付き)ご宿泊プラン
ご宿泊と「ほたる鑑賞の夕べ」オリジナルカクテル「リングブルー」または「月ほたる」1杯をセットにした
プランです。ホテルで過ごす初夏の夜をごゆっくりお楽しみいただけます。



フォレストフロアツインルーム

【料金】 1名さま ¥16,781より ※フォレストフロアツインルーム(2～4階)1室2名さまご利用時

※料金には、1名さまの1泊室料、「ほたる鑑賞の夕べ」でのワンドリンク、朝食、サービス料・消費税(10%)が含まれております。

※京都市の条例により宿泊税を別途ご負担いただきます。

レストラン店内でホテル鑑賞を楽しむ

ホテル1階のレストラン「日本料理 宝ヶ池」では「ほたる鑑賞の夕べ」の2日間に限りお楽しみいただける特別な和会席を提供いたします。お食事をごゆっくりお楽しみいただいた後は、そのまま店内から中庭のホテルをご鑑賞いただけます。



蛸会席



蛸会席 椀物



「日本料理 宝ヶ池」店内より中庭を臨む(イメージ)

【期間】 2024年6月22日(土)・23日(日)

【場所】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池「日本料理 宝ヶ池」

【時間】 6:00P.M.～7:30P.M.

【料金】 1名さま ¥16,000

【蛸会席メニュー】

「汲み湯葉と雲丹の新緑餡掛け」や「鱸の抹茶味噌焼き」などメニューに「お茶」を散りばめました。新緑の季節の旬の味をお楽しみください。

[先付] 汲み湯葉と雲丹の新緑餡掛け くこの実 金箔 セルフィーユ

[椀物] 鱧 順才 人参 大根 白味噌仕立て 抹茶

[お造り] 鮪柚子風味 鯛茶洗い 勘八芽葱巻 烏賊生唐墨 山葵 醤油

[揚げ物] 若鮎天婦羅 若唐黍 茄子 伏見唐辛子 抹茶塩 岩塩

[焼八寸] 鱸の抹茶味噌焼き 鮑の醤油焼き 鱒味噌漬 刺身海月 蛇腹胡瓜 トマト
鯖小袖寿司 粽餅 蛸 梅肉落とし 丸十檸檬煮

[蓋物] 亀岡牛煮込と鰻の博多 ほうじ茶餡 白髪葱

[留椀] 赤出汁 なめ茸 海苔 粉山椒 [飯物] 握り寿司二種

[水物] 三種 [甘味]

※写真はイメージです。

※料金には、消費税が含まれております。別途15%のサービス料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。

※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。

※状況により営業内容等が変更になる場合がございます。

※蛸会席付きのご宿泊プランもございます。詳しくはホテル Web サイトでご案内しております。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池の中庭について



ザ・プリンス京都宝ヶ池 中庭

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は、桜、紅葉のほか多種の草花が四季折々の風情をみせ、お客さまの散策の場としてお楽しみいただいております。



ザ・プリンス 京都宝ヶ池 全景



中庭(春)

●お客さまからのご予約・お問合せは下記にて承ります。

・ レストラン商品に関するご予約・お問合せ TEL : 075-712-1144 (レストラン予約係)

10 : 00A.M.～5 : 30P.M.

・ 宿泊商品に関するご予約・お問合せ TEL : 075-712-3456 (宿泊予約係)

10 : 00A.M.～5 : 30P.M.