

2024年10月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

静謐で澄んだ空気に満ちたチルスポット「茶寮」で楽しむ冬の京都

京野菜が主役の「和のアフタヌーンティーセット」を販売

販売期間:2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金)の金・土・日・祝日

※2025年1月1日(元日)を除く

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)では、ホテル日本庭園に建つ和風別棟「茶寮」で、「冬の京野菜を味わう和のアフタヌーンティーセット」を2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金)の期間に販売いたします。京野菜をメインに冬の食材にこだわった「日本料理 宝ヶ池」料理長 後藤孝宏とパティシエ 須田悦夫のコラボレーションによる和風のアフタヌーンティーセットです。「茶寮」ではまず、お茶室でお抹茶をお召しあがりいただき、建築家 村野藤吾による「茶寮」の意匠についてスタッフがお話いたします。

凜とした空気に満ちた名建築「茶寮」で、冬の滋味豊かな味わいを散りばめた一品一品をお楽しみください。



「和のアフタヌーンティーセット」イメージ

「和のアフタヌーンティーセット」のおすすめポイント

1. セイボリーにもスイーツにも、ふんだんに散りばめられた冬の京野菜

京人参、海老芋、聖護院かぶ、九条ねぎなど京都の冬は野菜の宝庫。メニューには甘味も滋養もたっぷりの野菜が様々な形で盛り込まれています。自家製の団子はあたたかいみたらしあんに浸してお召しあがりいただきます。

2. 村野藤吾基本設計による「茶寮」の建築美を楽しむポイントをスタッフがご案内

日本庭園に建つ数寄屋造りの「茶寮」にお入りいただき、まずお茶室でお抹茶を一服。静謐な空間で一息入れている間に、ホテルスタッフが名建築「茶寮」の建築美についてお話しさせていただきます。建材にこだわり、職人の細やかな手仕事を感じられる茶寮。天井、柱、猫の目窓など趣あふれる村野藤吾の意匠をご紹介します。



「茶寮」の茶室 (4.5畳)

◎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

「冬の京野菜を味わう和のアフタヌーンティーセット」商品概要

- 【販売日】 2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)の金・土・日・祝日
※7日前までのご予約制 ※除外日:2025年1月1日(元日)
- 【時間】 1部 11:30A.M.～1:30P.M. 2部 2:00P.M.～3:30P.M.
- 【会場】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池「茶寮」
- 【料金】 1名さま ¥10,000
- 【メニュー】



自家製みたらし団子



和のセイボリー



グラススイーツ

○茶室にて抹茶を一服

○1 品目 京人参と海老芋の白玉団子 百合根白味噌汁粉 茶の香をそえて/自家製みたらし団子

○2 品目 和のセイボリー 牛肉すき煮の手毬寿司春菊のしゃり黄身ソース

手毬にぎり 京の肉鑄込み九条葱味噌乗せ

聖護院かぶの砵巻き イクラ セルフィーユ/京人参と京春菊の袱紗焼き/だし巻き玉子

紫芋と海老芋の茶巾絞り/黒豆のつくばね

契約農家のサラダスティック わさび塩、白味噌マヨネーズを添えて

○スイーツ

プティガトー4種 竹炭と宇治抹茶のプフ、カシスと赤紫蘇のマカロン

パートドフリュイ(山椒とブラッドオレンジ)、ほうじ茶のショコラ

和のお菓子 京の白味噌シフォン、いちご大福

○グラススイーツ

丹波黒豆のヴェリーヌ 牛蒡のクランブル かりがねほうじ茶の香り

○スコーン

九条ネギのスコーン プレーンスコーン(クロテッドクリーム、金時人参ジャム)

○お飲みもの

紅茶各種、和紅茶、日本茶各種、コーヒー、抹茶 など

◎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.

◎ホテル Web サイトからもご予約いただけます。

https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/saryo/afternoontea_set_kyobiyasai_winter202412/

※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。

※1日5組10名さま限定で、2名さまより承ります。また、ご予約は2部制と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。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※状況により営業内容等が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

◎和のアフタヌーンティー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います。

https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/afternoontea_charyoaft/

ザ・プリンス 京都宝ヶ池「茶寮」の冬ならではの楽しみ方



和のおもてなし空間「茶寮」の座敷から見る冬景色

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。日本庭園に建つ数寄屋造りの「茶寮」は自然との融合を重視した村野藤吾の意匠の特徴を顕著に見ることができます。特に木々の葉が落ちる冬には建物の骨格がひときわはっきり見えて、建物本来の美しさが際立ちます。また雪の日の昼下がり、室内から障子戸越しに見るはだらの雪の風情は格別です。今回の茶寮で楽しむ和のアフタヌーンティーセット企画ではホテルスタッフが建築美のみどころをご紹介します。

季節でご提供する和のアフタヌーンティーセットのほかご予約制で裏千家出入りの仕出し専門店「辻留」の懐石料理やホテルのレストラン「日本料理 宝ヶ池」の会席料理をご提供しており、街中の喧噪を離れた静謐なくつろぎの時間をお過ごしいただけます。



庭園の冬木立と茶寮外観