

ザ・プリンス 京都宝ヶ池  
中庭に輝くツリーとエトワール  
洛北だから叶う、レストランで過ごす静寂のトランキユール・クリスマス  
販売期間:2024年12月1日(日)~12月25日(水)

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2024年12月1日(日)よりレストランのクリスマスディナーを販売いたします。

「メインダイニング いと桜」「日本料理 宝ヶ池」ではシェフが趣向をこらしたクリスマス期間のための特別ディナーをご用意いたしました。街の喧騒から少し離れた洛北のザ・プリンス 京都宝ヶ池で、静寂(トランキユール)で穏やかなクリスマスのひとときをお過ごしください。

例年中庭に設置しているクリスマスツリーは本年よりデザインを一新し、12月3日(火)より、点灯いたします。約3,000個の電球とエトワール(ツリー上部の星型オーナメント)が輝く約5mの高さのツリーは、「メインダイニング いと桜」の窓からもご覧いただけます。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池では季節に寄り添う商品の提供により記憶に残るシーンを今後も提供してまいります。

●シェフの繊細な盛り付けと遊び心満載のお料理が大人のクリスマスを華やかに彩ります。

「メインダイニング いと桜」料理長 野口 紗和子が表現するシックで可愛いクリスマスと、「日本料理 宝ヶ池」料理長 後藤 孝宏による、まるでフレンチコースのようなカラフルなクリスマス。

思い出に残るひとときになりますように、というシェフの思いが一皿一皿に込められています。



まぐろの中トロとアボカドのタルタル



手巻寿司6種



黒毛和牛フィレ肉のボワレと頬肉の赤ワイン煮込み



<椀物>金目鯛 南瓜と金時人参の白玉

料理イメージ「メインダイニング いと桜」(写真左上・下)「日本料理 宝ヶ池」(写真右上・下)

◎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:kylt-pln@princehotels.co.jp

「メインダイニング いと桜」クリスマスディナー<ノエル>

- 【販売期間】 2024年12月1日(日)~25日(水)  
【時間】 5:00P.M.~9:00P.M.[ラストオーダー 8:30P.M.]  
【販売場所】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池「メインダイニング いと桜」  
【料金】 1名さま ¥18,000  
【メニュー】



クリスマスディナー<ノエル>イメージ

アミューズ・ブーシュ

まぐろの中トロとアボカドのタルタル キャビア添え カリフラワーのムースと香草オイル

トリュフ香る濃厚なキノコのポターージュ

オマール海老のカダイフ巻き アメリケーヌソース

キールロワイヤルのソルベ

黒毛和牛フィレ肉のポワレと頬肉の赤ワイン煮込み プティ・レギュームを添えて

“ブッシュ・ド・ノエル”濃厚なピスタチオのガトーとベリー・のジェラート

コーヒー

小菓子

●中庭に輝くツリー

「メインダイニング いと桜」は、窓外に、美しい曲線を描く宿泊棟に囲まれた中庭を臨みます。

本年は12月3日(火)より、高さ約5mのクリスマスツリーを点灯します。

窓越しに輝くツリーをお食事とともにお楽しみください。

※天候等の都合により点灯開始日が延期になる場合もございます。

※一部クリスマスツリーが見えないお席もございます。



中庭イメージ

「日本料理 宝ヶ池」クリスマス会席～聖夜食彩～

【販売期間】 2024年12月1日(日)～22日(日)

※定休日:月～木曜日

【時間】 5:00P.M.～9:00P.M.[ラストオーダー 8:30P.M.]

【販売場所】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池「日本料理 宝ヶ池」

【料金】 1名さま ¥16,000

【メニュー】



八寸



お造り

【食前酒】 梅酒

【先付】 海鼠と氷頭のみぞれ和え いくら 柚子 金箔 穂紫蘇

【椀物】 金目鯛 南瓜と金時人参の白玉 カリフラワー摺流し

【お造り】 とろ 甘えび 鯛 鰯

【揚げ物】 天使の海老 蕪 アスパラ トマト 塩 檸檬 醍醐ソース

【八寸】 鴨ロース葱巻き 鱈昆布メ 鰻八幡東寺巻き 蟹砵巻き 甘鯛若狭焼き 煮鮑  
雲丹とてっ皮の煮凝り

【蓋物】 牛柔煮 聖護院大根 ロマネスコ パプリカ 赤味噌シチュー仕立て

【留椀】 なめ茸 海苔 粉山椒 赤味噌仕立て

【飯物】 手毬寿司6種(鮭とキャビア/鯛ととびこ/烏賊と生唐墨/鰯と芽葱/海老と胡瓜/サーモンとイクラ)

【水物】 南瓜プリン メロン 苺 キウイ

●お客さまのご予約・お問合せは ザ・プリンス 京都宝ヶ池 レストラン予約係にて承ります。

TEL:075-712-1144 10:00A.M.～5:30P.M.

※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。

※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。

※写真はイメージです。