

2025 年 8 月

村野藤吾の名建築「茶寮」で堪能する洛北の秋

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

栗、かぼちゃ、さつまいもなど秋の味覚が、アートなアフタヌーンティーに。

秋景色とともに茶寮で楽しむ「Art of Plate 華をかし-錦秋の舞台-」発売

販売期日 2025 年 9 月 6 日(土) 7 日(日) 10 月 11 日(土) 12 日(日) 13 日(月・祝) 18 日(土) 19 日(日)

11 月 1 日(土) 2 日(日) 3 日(月・祝) 8 日(土) 9 日(日) 22 日(土) 23 日(日・祝) 24 日(月・振休)

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」にて、「Art of Plate 華をかし-錦秋の舞台-」を 2025 年 9～11 月の期間、期日限定で販売いたします。パティシエ 須田悦夫・ベーカリー 小牧若奈と和食料理長 後藤孝宏のコラボレーションによる、京都の素材と秋の食材にこだわった和のアフタヌーンティーセットです。絶景空間「茶寮」がひとさわ美しくなる季節。秋の味わいを散りばめたアートな一品一品をお楽しみください。



「Art of Plate 華をかし-錦秋の舞台-」額縁の紅葉のアートをスイーツが彩ります。

●パティシエ 須田悦夫&ベーカリー小牧若奈のこだわり・・・洋スイーツ

秋の実りの甘さをスイーツに活かしました。ホテルスタッフが描いた額縁の秋景色を、スイーツの彩りで一枚の絵に仕上げます。1つ1つの繊細なフォルムにもご注目ください。

●和食料理長 後藤孝宏のこだわり・・・セイボリー、和スイーツ

だしが決め手のすりながしは、栗の甘味でより深い味わいに。オリジナルレシピの芋羊羹はブリュレ仕立に進化。セイボリーでは、秋のきのこの旨味、香りと食感をお楽しみください。額縁のスイーツと同様、お皿の上が秋景色のアートになるように盛りつけしています。

©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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

茶寮で楽しむ「Art of Plate 華をかし-錦秋の舞台-」商品概要

- 【販売日】 2025年9月6日(土)7日(日) 10月11日(土)12日(日)13日(月・祝)18日(土)19日(日)
11月1日(土)2日(日)3日(月・祝)8日(土)9日(日)22日(土)23日(日・祝)24日(月・振休)
- 【時間】 2:00P.M.～4:00P.M. ※7日前までのご予約制
- 【会場】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池「茶寮」
- 【料金】 1名さま ¥10,000 ※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。
- 【メニュー】



秋の彩りと細やかなデコレーションのスイーツ



実りの秋を表現したセイボリー

ウェルカムドリンク ノンアルコールスパークリングぶどうジュース

○1 品目 栗の摺り流し お麩のクルトン 南瓜の白玉団子

○2 品目 薩摩芋の羊羹のブリュレ

○和のセイボリー 鮭出汁の小巻玉子 染卸 はじかみ

栗と薩摩芋銀杏のおこわ 大黒占地の酒盗焼き ブラウンマッシュルームの天麩羅
壬生菜と茸の薫サーモンの紅葉和え 揚銀杏 銀杏の薩摩芋と紅葉人参ちらし
野菜スティック 西京味噌のマヨネーズ 鮭節を使った塩

○スイーツ <プティガトー> 南瓜プリン/宇治抹茶プリン/柿大福/紅茶と無花果のパウンド

紫芋の野菜ケーキ/紅葉のサブレ/金時人参の風味 林檎ムース

<秋のパン> さつまいもとリンゴのほうじ茶食パン

○グラススイーツ 和栗のモンブラン

○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/afternoonteset_kyobiyasai_autumn2025/

※ご利用日の7日前までにご予約ください。

※1日5組10名さま限定で、2名さまより承ります。また、ご利用は、ご入店より2時間まで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8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただいております。詳しくはご予約の際にお問合せください。

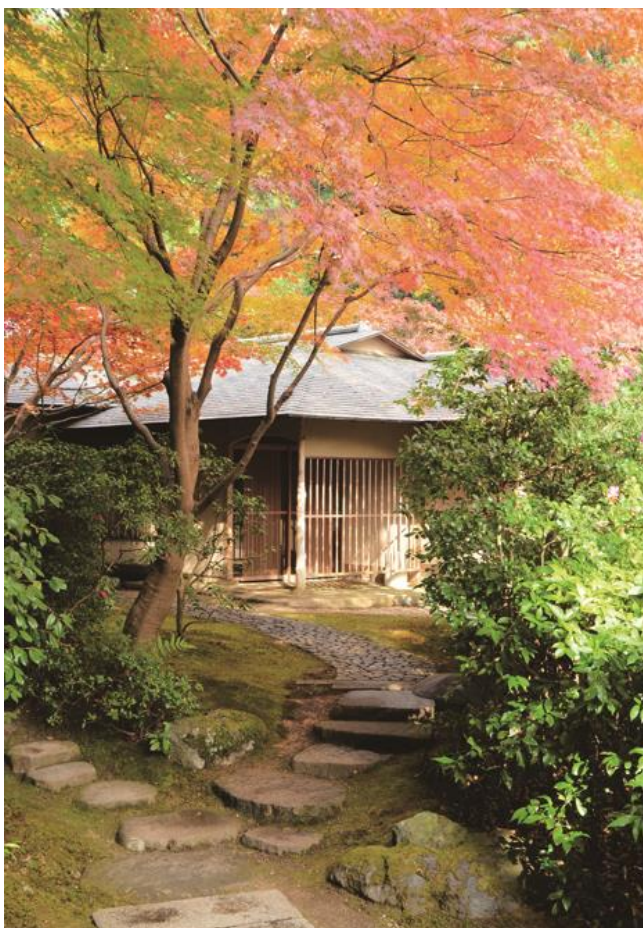
※写真はイメージです。※営業内容等が変更になる場合がございます。

※上記内容はリリース時点(2025年8月8日)の情報です。



和のおもてなし空間「茶寮」の秋景色

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」では、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
みることができます。街中の喧騒から離れた閑静な環境にあり、紅葉の季節の佇まいは格別です。
例年、日本庭園をはじめ敷地内の紅葉ライトアップを行っています。



紅葉がお出迎えする「茶寮」玄関



ライトアップが施された日本庭園 奥の建物は「茶寮」(写真上)
窓外に日本庭園の紅葉を楽しむことができる客室も。(写真下)