

2025年11月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池「メインダイニング いと桜」  
シェフ野口 紗和子、和食の技法と冬の素材に出会う  
五感に響くスペシャルディナーコース「サンク サヴール」冬メニューを販売  
販売期間:2025年12月1日(月)~2026年2月28日(土)

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2025年12月1日(月)より「メインダイニング いと桜」にてスペシャルディナーコース「サンク サヴール」冬メニューを販売いたします。「メインダイニング いと桜」はシェフ 野口紗和子による繊細で彩り豊かな洋メニューを提供しているレストランです。今春より、和食料理長 後藤孝宏とタッグを組み、調理方法や素材、盛り付け、器など二人でディスカッションを重ねて完成させるフレンチディナーコースの創作に、季節ごとに取り組んでいます。冬は、滋味あふれる素材の宝庫。シェフが挑む新感覚のフレンチコースをお楽しみください。



日本料理とのハイブリッドフレンチ。カニやホッキ貝、クロムツ、聖護院かぶなど冬の食材が散りばめられた2月のコース (イメージ)

#### ■スペシャルディナー「サンク サヴール」ネーミングの秘密

「サンク サヴール」は「**五**」にこだわった料理」という意味を込めて名付けられました。「**五味五色**」といわれる日本料理の味の要素「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」「旨味」と、盛り付けの彩り「赤」「黄」「青(緑)」「白」「黒」を大切に、「味覚」はもちろん盛り付け、香り、食感、音などテーブルで「**五感**」に新鮮な刺激を提供します。

◎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:spw-kyt-pln@seibugroup.jp

## <スペシャルディナー「サンク サヴール」冬商品概要>

【販売期間】 2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

【販売時間】 5:00P.M.～9:00P.M.

※ラストオーダー 8:30P.M.

【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 ¥20,000

※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。



「メインダイニング いと桜」店内

◎お客さまからのご予約・お問合せは

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 レストラン予約係 TEL(075)712-1144(直通) 受付時間:10:00A.M.～5:30P.M.

Web予約は下記 URL よりご利用いただけます。

<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/itozakura/saint-xavour/>

「サンク サヴール」ディナー付きのご宿泊プランもございます。詳しくは Web サイトでご案内しています。

[https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/dinner\\_itozakura\\_cinq-savours/](https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/dinner_itozakura_cinq-savours/)

## <スペシャルディナー「サンク サヴール」冬メニューのご紹介>

### 12・1月のメニュー

フォアグラの粕漬け

聖護院かぶのすり流し 白子炙り (1月9日まで)聖護院かぶのすり流し 海老つまみ(1月10日より)

まぐろの中とろ 聖護院大根のみぞれ和え (1月9日まで) ホッキ貝と帆立貝柱 菜の花(1月10日より)

海老芋のコンソメ煮込み 揚げ出汁

金目鯛とポワローのヴァプール 青のり 春菊のフリット オリーブオイル

黒毛和牛炭焼き 金時人参とキャラウェイ

カニのリゾット

柑橘のコンポートとフレ オリーブオイルのジェラート(12月) 金柑と八朔 オリーブオイルのジェラート(1月)

あんぼ柿とクリームチーズ

### 2月のメニュー

フォアグラの粕漬け

聖護院かぶのすり流し 海老つまみ

ホッキ貝と帆立貝柱 菜の花

海老芋のコンソメ煮込み 揚げ出汁

クロムツの西京味噌焼き 山椒 せりのサラダ レモンオイル

黒毛和牛炭焼き 金時人参とキャラウェイ

カニのリゾット

金柑と八朔 カモミールのエスプーマと京都の蜂蜜アイス

百合根羊羹



12月のメニュー(イメージ)



クロムツの西京味噌焼き



百合根羊羹

■「五味五色」「五感」で楽しむ冬のごちそうたち

スペシャルディナー「サンク サヴール」冬コースのこだわりメニューをご紹介します。※()内は提供月です  
 <アイコン表の見方>五味五色五感のうち特にこだわりのあるポイントをアイコンで表現しました。

五味  塩味、甘味、酸味、苦味 旨味

五色  赤 青(緑) 黒 白 黄

五感 視覚  嗅覚  触覚(食感)  聴覚  全てに共通する「味覚」はアイコンを略しています。

●フォアグラの粕漬け(12~2月)

フレンチの代表的な食材「フォアグラ」を日本料理の伝統的な手法「粕漬け」にしました。

コースメニューの前奏曲として、五味五色すべてを一皿に込めた「サンク サヴール」のシグニチャーメニューです。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
 塩		
 甘		
 旨		
 酸		
 苦		

●ホッキ貝と帆立貝柱 菜の花 (1月10日~2月28日)

冬に旬を迎えるホッキ貝。菜の花の香りのエスプーマを添えました。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
 塩		
 旨		
		

●金目鯛とポワローのヴァプール 青のり 春菊のフリット オリーブオイル (12~1月)

ふんわり蒸しあげた金目鯛を青のりが香るソースで。春菊のフリットが食感のアクセントになります。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
 旨		
 甘		
 苦		

●まぐろの中とろ 聖護院大根のみぞれ和え(12月～1月9日まで)

お造りは、冬を代表する野菜のひとつ聖護院大根のみぞれと共に、レモンオイルとケッパー、わさびでお召しあがりください。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
塩	●	👃
旨		👁️
		👄

●黒毛和牛炭焼 金時人参とキャラウェイ(12～2月)

お客さまの目の前で焼き上げる黒毛和牛。いと桜オリジナルの「わさび鼈甲餡ソース」を添えました。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
旨	●	👃
甘		👄
苦	●	

●金柑と八朔 カモミールのエスプーマと京都の蜂蜜アイス(2月)

冬から春にかけて、最もおいしい季節を迎える金柑と八朔。カモミールと蜂蜜の癒しの香りでお食事の最後を締めくくります。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
甘	●	👁️
酸		👃
		👄

※仕入れの状況等により、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、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きます。特定原材料8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。

※写真はイメージです。

## <シェフのご紹介>

### 【メインダイニング いと桜シェフ 野口 紗和子プロフィール】

2009年／第28回クラブガストロノミック プロスペールモンタニエ  
フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール 総合3位  
2012年・2014年／全日本司厨士協会京滋地方京都府本部  
アイデア料理コンクール京都府知事賞(最優秀)  
2014年／第25回トックドール料理コンテスト 敢闘賞  
2015年／MAILLE マイユ料理コンクール 2015 銀賞(第2位)  
2016年／サンペレグリーノヤングシェフ 2016 日本代表決定戦 進出  
2017年／サンペレグリーノヤングシェフ 2018 日本代表決定戦 進出



### 【ザ・プリンス 京都宝ヶ池 和食料理長 後藤 孝宏プロフィール】

2022年 ザ・プリンス 京都宝ヶ池和食料理長就任。  
プリンスホテル料理コンクールやU23 日本技能五輪  
和食部門への出場などさまざまなコンクールで入賞経験がある。

