

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

新緑と新茶に心満たされるひととき

「福寿園」の日本茶と楽しむ和のアフタヌーンティー「Eight-tea-Eight」を販売

販売期日:2026 年 5 月 16 日(土)・17 日(日)・23 日(土)・24 日(日)・30 日(土)・31 日(日)

6 月 6 日(土)・7 日(日)・13 日(土)・14 日(日)・27 日(土)・28 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:人見啓介)では、ホテルの日本庭園に建つ和風別棟「茶寮」で、和のアフタヌーンティーセット「Eight-tea-Eight」を 2026 年 5 月 16 日(土)~6 月 28 日(日)の上記期日に予約制で販売いたします。和食料理長 後藤孝宏とパティシエ 須田悦夫、ベーカリー 小牧若奈のコラボレーションによる爽やかな彩りの美しいアフタヌーンティーセットです。

村野藤吾の遺した名建築「茶寮」で、日本茶とともにスイーツやセイボリーをお楽しみください。



スタッフが心を込めておいしいお茶でおもてなし



旬の食材とお茶を使ったスイーツとセイボリー

和のアフタヌーンティーセット「Eight-tea-Eight」のおすすめポイント

1. 京都の老舗茶舗「福寿園」が誇る「お茶」を提供

お茶の旨味成分が一番多く含まれる八十八夜頃の時期に茶摘みした香り高い煎茶「八十八」を始め、「福寿園」のお茶を使用し、丁寧にお出します。使用のお茶、抽出方法、お料理との相性など、福寿園さまよりさまざまなアドバイスをいただき、試食・試飲を重ねて提供するスイーツやセイボリーとのペアリングをお楽しみください。



福寿園さま試食会の様子

2. メニューにもお茶を使用。初夏にふさわしい爽やかな味わいです。

旬の食材とともにさまざまなお茶を使用しています。例えば「プリンのような茶碗蒸し」にはほうじ茶餡を、マフィンには玄米茶を使用しました。

3. 和食料理長 後藤による SDGs メニューが登場

まだ十分香りが残る抽出後のお茶の葉をおいしく活用できないかとの発想から、茶葉を佃煮にし、「ぶぶ漬け」に添えました。

◎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

和のアフタヌーンティーセット「Eight-tea-Eight」商品概要

【販売日】 2026年5月16日(土)・17日(日)・23日(土)・24日(日)・30日(土)・31日(日)
6月6日(土)・7日(日)・13日(土)・14日(日)・27日(土)・28日(日)
※ご利用日の7日前までにご予約ください。

【時間】 1:00P.M.～3:00P.M.

【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】

●ウェルカムドリンク 福寿園の玉露を水出しで。甘露な味わいをお楽しみください。

●一皿目 お茶を味わうセイボリー



① プリンのような茶碗蒸し

滑らかで玉子の風味豊かな茶碗蒸し。

ほうじ茶を使った餡をカラメルソースに見立てました。

② 抹茶ごま豆腐

ごま豆腐に抹茶をまといせて、生チョコのような見た目に。

③ 茶葉と蝋の和え物

④ 茄子田楽

田楽味噌には抹茶を合わせています。

⑤ 鰻と九条葱の春巻き 煎茶塩

⑥ グリーンサラダ 抹茶ドレッシング

ドレッシングに抽出したお茶と茶葉を使用しています。

お茶のペアリング

●煎茶一煎目 福寿園「八十八」を80℃で抽出。新茶ならではのフレッシュな香りと味わいがセイボリーを引き立てます。ウェルカムドリンクの名残の玉露と煎茶の違いもお楽しみください。

● 二皿目 お茶が香るスイーツ



① キッシュロレーヌ

タルト生地に煎茶を練りこみました。

② 丹波の黒豆とほうじ茶のモンブラン

ほうじ茶とホワイトチョコのガナッシュムースを和栗のクリームで包みました。トッピングは丹波の黒豆です。

③ 玄米茶と豆乳のマフィン

④ 茶波紋

煎茶を使った生地がうずまきに。茶の一滴が作り出す波紋がパン全体に広がるイメージです。フィリングは粒あんとマスカルポーネチーズです。

⑤ グリオットとピスターシュのショコラタルト

⑥ 煎茶ときなこのスノーボール

⑦ グレープフルーツ最中

絞ったグレープフルーツを煮詰めて白餡に合わせ、餡の下に食べる緑茶を忍ばせました。爽やかな創作和菓子。

お茶のペアリング

- 煎茶二煎目 「八十八」の二煎目。ほどよい渋みとコクで、スイーツの余韻を引き締めます。

お口直し

- お茶のグラニテ風モクテル お口直しまでお茶にこだわりました。

●三皿目 生け花のような和パフェ



スイーツをパフェグラスの中で美しく立体に盛り付けました。

抹茶とショコラムース、赤紫蘇とラズベリーのソルベ、抹茶寒天など、和の素材を使ったスイーツの味の濃淡をお楽しみいただけます。

お茶のペアリング

- 玄米茶 パフェの甘みと玄米茶の香ばしさが調和します。

- お抹茶 ご希望によりお抹茶を点てる体験をお楽しみいただけます。

●締めのおつき「ぶぶ漬け」をほうじ茶で



手毬寿司の形にしたご飯と鯛刺身に、香ばしいほうじ茶をかけていただくぶぶ漬け。

和食料理長 後藤の「お茶を最後まで味わい尽くしていただきたい」という思いから、抽出後の茶葉を佃煮にして添えました。

◎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>

※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きます。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。

村野藤吾の名建築「茶寮」の魅力

ザ・プリンス 京都宝ヶ池の日本庭園に建つ数寄屋造りの「茶寮」は、名建築家 村野藤吾が最晩年に手がけました。訪れるたびに違う表情をみせるセレンディピティを誘う名建築です。

●数寄屋造りとは

千利休から続く茶の湯の精神を背景に生まれた伝統建築。素材の質感や自然との調和を重視しています。

●歴史的背景

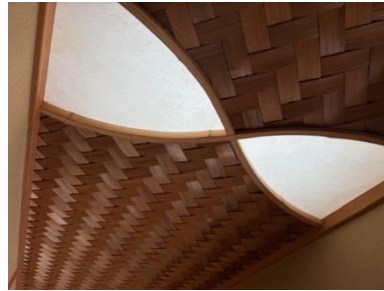
1980年代は好景気を背景にイノベーションが加速。都市化が進むにつれ、上質で静寂を伴う非日常な空間が求められ、多くの茶室が建築されました。1986年秋にホテルとともに開業した「茶寮」は、村野藤吾の最晩年の建築の一つです。村野の技法と美学の集大成であるとも言われています。

●細部に息づく職人技の「粋」

建物のいたるところにみられる洗練された意匠に、職人の技と村野の美意識を感じることができます。素材の持つ自然の風合いを生かした遊び心のある意匠は40年近い時間の経過とともにより味わい深くなりました。



床柱、床框



網代天井



桐の透かし彫りと床柱

8畳の床柱は皮付きのアカマツが、床框には北山杉が使われています。床柱の色と艶は年月により深みを増しています。床框の面取りに遊び心が見られます。(写真:左)

16畳前室の天井は職人の手仕事による黒檜の網代編みです。照明の曲線部分は、竹を張り合わせて曲線を作り出しています。(写真:中)

16畳の飾り棚には桐材の精緻な透かし彫りがあります。床柱には木肌にえくぼ(自然の凹凸)のある天然絞りの北山丸太を用いています。

●外景と窓が織りなす陰影

連子窓、雪見障子などから、外光が柔らかく採りこまれます。季節や時間、天候などにより、日本庭園の樹木の影や池の反射が室内に映り込む様子は、まさに一期一会の空間体験です。



16畳の畳に映る樹影



障子と照明の陰影も美しい



池のゆらぎが障子に映ることも

ご宿泊者さまを対象に、朝の無料開放を行っており、村野藤吾の意匠をゆっくりご見学いただけます。(無料・不定休)
また、裏千家出入りの仕出し専門店「辻留」の懐石料理、ホテルの和会席料理をご予約制でご提供しております。



茶寮玄関