



ザ・プリンス 京都宝ヶ池はおかげさまで今秋開業 40 周年を迎えます。

2026 年 4 月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池
日本庭園に建つ名建築「茶寮」で美酒に酔う夏の宵
大人の隠れ家「BAR 茶寮」期日限定で OPEN！

期間:2026 年 4 月 29 日(水・祝)～9 月 22 日(火・祝)の限定日

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:人見啓介)では 2026 年 4 月 29 日(水・祝)～9 月 22 日(火・祝)の期間の限定日に「BAR 茶寮」を特別営業いたします。

日本庭園に建つ数寄屋造りの「茶寮」は建築家村野藤吾の美学が細部にまでいきわたる特別な空間です。静寂を伴う非日常的な空間で、ライトアップでひととき美しく輝く緑をながめながら、おとなの時間をお楽しみください。



写真上:「BAR 茶寮」の可借夜セット 下:新緑ライトアップ(「茶寮」入口)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング
TEL:075-712-1150 FAX:075-712-4848 (9:00A.M.～5:30P.M.※土休日は除く)
E-mail: spw-kyt-pln@seibugroup.jp

「茶寮 BAR」営業概要

【期日】 2026年4月29日(水・祝)～5月1日(金) 5月3日(日・祝)～6日(水・祝)
7月16日(木)～19日(日) 8月6日(木)～16日(日) 9月17日(木)～22日(火・祝)

【時間】 7:00P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー 9:30P.M.)

【会場】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池「茶寮」

【メニュー】

可惜夜セット 1名さま ¥3,000

オリジナルカクテルや京の地酒などから選べるお飲みもの1杯と3種のおつまみをセットにしました。7～9月は「食べるお茶」をテーマにした和食料理長オリジナルのおつまみをご提供いたします。

<「可惜夜セット」夏限定おつまみ3種(7～9月)>

・お茶の葉の佃煮・茶葉&クリームチーズカナッペ・茶葉&バターカナッペ

お飲みもの※2杯目より追加でご注文いただけます。

グラスシャンパン ¥2,600 グラスワイン(赤・白) ¥2,100

京都ウイスキー 干支ラベル ¥2,100 京の地酒 ¥2,000

オリジナルカクテル ¥2,000

ソフトドリンク

大原赤紫蘇ドリンク ¥1,000 ほか

お抹茶セット ¥2,000

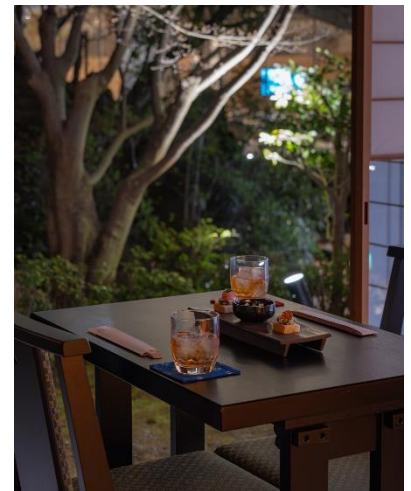
※料金には、消費税・サービス料(15%)が含まれております。

※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。※写真はイメージです。

※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。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。

※営業内容等が変更になる場合がございます。日程など詳しくはホテル Web サイトでご案内しております。

https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/saryo/bar_2026/



庭からの風が心地よい「茶寮」室内

「茶寮」について

1986年秋に開業したザ・プリンス 京都宝ヶ池は日本を代表する建築家村野藤吾の最晩年の意匠です。村野藤吾が生涯をかけて培った多様で独創的な手法や特色が、建物のいたるところに色濃く残っています。

「茶寮」はお茶室を備えた数寄屋造りの建物で、洛北の静けさと自然に包まれた空間です。

貴重な建材や職人の高度な技術による建具など、破損すると再現が困難な意匠も多くあることを踏まえ、ホテルではこの「茶寮」を開業以来丁寧に大切に使用してまいりました。

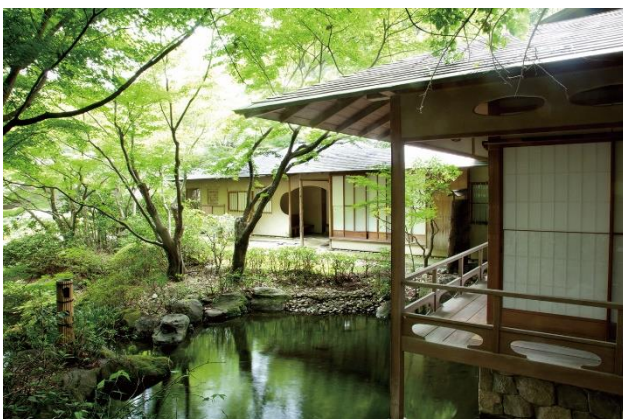
約40年の時を経て、内装の風合いや日本庭園は経年変化し、より風趣にあふれる空間となりました。

意匠を考案する際に、建築の時間性を意識したと言われる村野藤吾の哲学が「茶寮」に今も息づいています。

「BAR 茶寮」の営業や季節のアフタヌーンティーのご提供のほか、ご予約制でご会食にもご利用いただけます。

この特別な空間をご体感いただくため、見学のための無料開放(ご宿泊者対象)や、コンシェルジュが村野藤吾の意匠をご案内する館内ツアーなども実施しています。

また、日本庭園は季節に合わせてライトアップを行っています。



緑の木々と池のある日本庭園



秋は紅葉のライトアップが美しい