

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

「福寿園」の日本茶とスイーツのベストマッチが涼しさを誘う

日本庭園の名建築「茶寮」で楽しむ和のアフタヌーンティー、夏メニューを販売

販売期日：2026 年 7 月 4 日(土)・5 日(日)・11 日(土)・12 日(日)・18 日(土)・19 日(日)・20 日(月・祝)

25 日(土)・26 日(日) 8 月 1 日(土)・2 日(日)・8 日(土)・9 日(日)・22 日(土)・23 日(日)・29 日(土) 30 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夏メニューを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涼やかな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



とっておきの和空間「茶寮」で楽しむ夏のアフタヌーンティー

☞「和のアフタヌーンティー」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

今春スタートした日本茶とのペアリングメニュー。京都の老舗「福寿園」さまからアドバイスをいただきました。茶葉、温度、抽出時間にこだわり、スイーツやお料理とのベストマッチで提供します。

2. 地下鉄でアクセスできる癒やしの避暑スポット「茶寮」

夏の熱気がこもる京都の市街地から、自然あふれる宝ヶ池まで地下鉄で直通。緑に包まれ、日本庭園の水辺に建つ「茶寮」で、ひとときの涼をお楽しみください。

3. スイーツだけじゃない！一皿目はアートなセイボリーを

ガラスの器の中に苔の盆景。こだわりの詰まったメニューをテラリウムに見立てて盛り付けました。(写真:右)

和食料理長 後藤が創る緑の小宇宙は、全てお召しあがりいただけます。



テラリウムに見立てたセイボリー

©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」商品概要

【販売日】 2026年7月4日(土)・5日(日)・11日(土)・12日(日)・18日(土)・19日(日)・20日(月・祝)
25日(土)・26日(日)

8月1日(土)・2日(日)・8日(土)・9日(日)・22日(土)・23日(日)29日(土)・30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 水出し玉露

●一皿目 セイボリー テラリウム仕立て

お茶⇒福寿園「八十八」一煎目 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。

- ・抹茶卵の花 みじん粉・ほうじ茶ごま豆腐 松の実 ベビーリーフ
- ・鰻と九条葱の春巻き 茶塩・グリーンサラダ 抹茶柑橘ドレッシング
- ・茄子田楽 お茶の味噌とともに ・玉子寄せ

●二皿目 スイーツ

お茶⇒「八十八」2煎目 ほどよい渋みとコクが甘みを引き締めます。



- ・キッシュロレーヌ・丹波の黒豆とほうじ茶のモンブラン
- ・玄米茶と豆乳のムース・茶波紋(お茶と粒あんのパン)
- ・グリオットとピスターシュのショコラタルト・煎茶ときなこのスノーボール・マンゴー最中

●お口直しのグラニテ風モクテル

●三皿目 生け花をイメージした和パフェ

お茶⇒パフェの甘みと玄米茶の香ばしさが調和します。



抹茶とマンゴーのムース、赤紫蘇と木苺のシャーベットが生け花のようなパフェに

●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

◎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 サイトからのご予約いただけます。

<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/saryo/afternoontea>

☞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。細部にわた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。

●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、村野藤吾の技法と美学の集大成であるとも言われています。



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

※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。