



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 7 月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

洛北の名刹で静寂と奥深い美に触れる特別な時間

「実相院門跡 特別拝観と茶寮会席 洛北ステイ」ご宿泊プランを販売

ご宿泊期間:2026 年 9 月 1 日 (火)~11 月 20 日 (金)

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、秋の特別宿泊プラン「実相院門跡 特別拝観と茶寮会席 洛北ステイ」を販売いたします。

ホテルのある洛北エリアは数多くの社寺が点在し、古の都人が心の拠り所としてきた場所です。

本プランでご案内する実相院門跡は「岩倉門跡」「岩倉御殿」とも称される皇室ゆかりの門跡寺院です。約 800 年にわたり洛北・岩倉の地で歴史と文化を受け継ぎ、大宮御所から移築された客殿や四脚門など、今なお王朝文化の面影を残しています。当プランでは、実相院門跡の執事のご案内により、京都の奥深い歴史と美意識をご体感いただけます。ご夕食はホテルの日本庭園に建つ数寄屋造りの「茶寮」で洛北の秋をイメージした会席料理をご用意いたします。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池ではご滞在がより思い出深いものになるよう、地域の社寺等との連携により、洛北ならではの体験を今後も提供してまいります。



約 800 年の歴史を持つ実相院門跡 美しい庭や襖絵などを執事の案内で拝見します。

☞実相院門跡の魅力

鎌倉時代に創建された実相院門跡は、皇室ゆかりの格式ある寺院で、建物や庭に宮廷の雅が息づいています。「群鶴図襖」や「四季花鳥図」など狩野派の襖絵や書画、古文書も数多く残されており、今回のプランでは通常非公開の襖絵「黄帝造船車図襖」や床の間の「帝鑑図」なども、鑑賞いただけます。歴代住職により 400 年以上にわたり綴られた「実相院日記」も所蔵されており、実相院門跡の執事の岩谷氏が、奥深い歴史と美の世界をご案内します。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンス 京都宝ヶ池 マーケティング担当
TEL:075-712-1150(直通) FAX:075-712-4848
E-mail: spw-kyt-pln@seibugroup.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「実相院門跡 特別拝観と茶寮会席 洛北ステイ」ご宿泊プラン概要

【期間】 2026年9月1日(火)～11月20日(金)

【料金】 1名さま¥39,949より(フォレストフロアツイン 1室2名さまご利用の場合)

※1泊室料、実相院門跡特別拝観(寺内案内料 呈茶・お菓子)、夕食(茶寮)、朝食、サービス料・消費税(10%)が含まれております。※宿泊税別途

※ご宿泊日、お部屋タイプにより料金は変動いたします。※ご予約は2名さまより承ります。

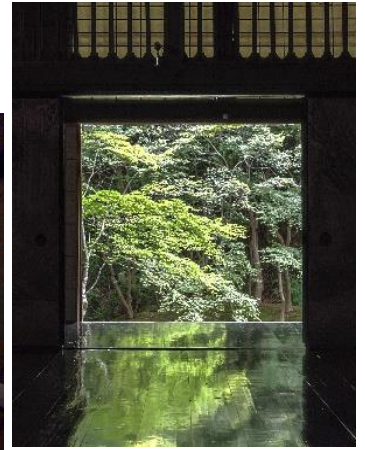
※チェックイン日の7日前までにご予約ください。

＜特別拝観とご夕食のスケジュール＞

3:00P.M.～ チェックイン

4:00P.M. ホテル出発 実相院門跡へ

4:15P.M. 執事のご案内による特別拝観/書院(通常非公開)にてお茶を一服



通常非公開の上段の間「帝鑑図」(写真:左) 書院(中) 滝の間の漆黒の床に映る「床みどり」(右)

5:30P.M. 実相院門跡出発 ホテルへ

※特別拝観の内容・スケジュールは変更になる場合がございます。

6:00P.M. 夕食「茶寮」秋薫る 松茸と近江牛の特別会席



日本庭園に建つ茶寮(写真:左) 松茸と近江牛の特別会席(右)

【前 菜】 春菊と菊花のお浸し/薫サーモン/柿の酒蒸し/白掛け/松の実/海老蓑揚げ/生麩田楽など

【碗 物】 松茸の土瓶蒸し/三つ葉/酢橘【御 造】 鮪 鯛 烏賊唐墨添え/あしらえ/醤油

【蓋 物】 里芋萩饅頭 紅葉人参 海老 絹鞘 紅葉麩 生姜 湯葉茸餡

【小 鍋】 近江牛と松茸のしゃぶしゃぶ/鍋野菜/茸いろいろ/薬味/ぼん酢

【飯 物】 握り寿司3種【留 椀】 赤出汁/なめ茸/海苔/粉山椒【水 物】 甘味と果物の盛り合わせ

※写真はイメージです。※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。

◎ホテル Web サイトからご予約ください。

https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/jissoin_rakuhokustay

◎ご宿泊プランのお客さまからのお問合せは

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 宿泊予約係 TEL:075-712-3456 10:00A.M.～5:30P.M.

☞「茶寮」について

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。

季節のアフタヌーンティーのご提供のほか、ご予約制でお茶席やご会食にも利用いただけます。また、この特別な空間をご体感いただくため、朝の無料開放（ご宿泊者対象・不定休）や、お茶席体験の日（限定日）を設けています。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。



ホテル日本庭園のライトアップ

☞ザ・プリンス 京都宝ヶ池 40年のあゆみ

1983年の年の瀬、建築家村野藤吾は初めて宝ヶ池を訪れました。

何度かこの地に足を運び、スケッチを繰り返す姿には最晩年を賭けるという気迫が漲っていたといわれています。村野はホテルの完成を待たずに翌年他界しますが、弟子たちがその遺志を受け継ぎ、1986年10月、周辺の自然に調和したドーナツ型のホテルがこの地に誕生いたしました。

開業当時のホテルのキャッチコピー「美しくつろぎのとき」そのままに、曲線を多用した柔らかな意匠は、今も訪れるお客さまをくつろぎの時に誘います。

村野はこのホテルに「国際的な第一級のホテル」としてのイメージを強く抱いていました。

コンベンションエリア「宝ヶ池」にあるホテルとして、多彩な会議や学会、パーティーのステージとなり、私たちは国内外の賓客を含む多くのお客さまをお迎えしてまいりました。

積み重ねた歴史は、これからもおもてなしに息づく大切なレガシーとして、スタッフに受け継がれていきます。

<主な MICE 実績>

1997年12月 地球温暖化防止京都会議（COP3）

2003年3月 第3回世界水フォーラム

2005年5月 ASEM 第7回外相会合

2019年9月 第25回 ICOM(国際博物館会議)京都大会

2024年 「M&C ASIA」(MICE 関連メディア)主催

「M&C Asia Stella Awards 2024」 Best Meetings Hotel (Japan) 選出

お客さまへの感謝の気持ちを社会貢献で還元したいという思いから、近年はSDGsの取り組みにも力をいれてまいりました。

2025年5月には Sakura Quality An ESG Practice※の「4御衣黄(ぎょいこう)ザクラ」を取得。

2024年より生ごみを資源として肥料化し、育てたお米をお客さまに提供する「京都里山SDGsめぐるプロジェクト」に参画し、市内京北地域とホテルを資源循環でつないでいます。株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドとオリックス・ホテルマネジメント株式会社との協働による食材の共同配送システム導入(2024年～)など、地域に根付き、ムササビも訪れる自然に優しいホテルとして、環境・社会課題の解決につながるサステナブルな活動に今後も取り組んでまいります。

※宿泊施設向けの日本発 ESG 認証