



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 8 月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

丹波栗、柿、巨峰など秋の味わいを散りばめた

絶景空間「茶寮」で楽しむ和のアフタヌーンティー「錦秋の実り」を販売

販売期日: 2026 年 9 月 19 日(土)・21 日(月・祝)・26 日(土)・27 日(日)

10 月 10 日(土)・11 日(日)・12 日(月・祝)・17 日(土)・18 日(日)・24 日(土)・25 日(日)

11 月 7 日(土)・15 日(日)・21 日(土)・23 日(月・祝)・28 日(土)・29 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、ホテル日本庭園に建つ和風別棟「茶寮」にて、和のアフタヌーンティー「錦秋の実り」を 2026 年 9～11 月の期間、期日限定で販売いたします。パティシエ 須田悦夫・ベーカリー 小牧若奈と和食料理長 後藤孝宏のコラボレーションによる、秋の食材をふんだんに使った和のアフタヌーンティーセットです。絶景空間「茶寮」がひととき美しくなる季節。秋の味わいを散りばめたアートな一品一品をお楽しみください。



日ごとに秋の彩りを増す日本庭園をながめながら楽しむ、秋のアフタヌーンティー

●パティシエ 須田悦夫&ベーカリー小牧若奈のこだわり・・・スイーツ

秋の実りをパフェ、ムース、タルトなど多彩なスタイルのスイーツでお楽しみください。

無花果とコーヒゼリーをアクセントに、モンブランクリームをたっぷり楽しめるパフェがおすすめです。

●和食料理長 後藤孝宏のこだわり・・・セイボリー

薩摩芋や柿など旬の素材を使って、お皿いっぱい「秋」を表現しました。

鮭出汁で召しあがっていただく締め鯛茶漬まで、ごゆっくり「茶寮」の秋をご堪能ください。

©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「錦秋の実り」商品概要

- 【販売日】 2026年9月19日(土)・21日(月・祝)・26日(土)・27日(日)
10月10日(土)・11日(日)・12日(月・祝)・17日(土)・18日(日)・24日(土)・25日(日)
11月7日(土)・15日(日)・21日(土)・23日(月・祝)・28日(土)・29日(日) ※7日前までのご予約制
- 【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 スパークリングぶどうジュース
 - 和のセイボリー 薩摩芋のポタージュ トリュフ塩のアクセント / 柿の白和え あられ
鰹の野菜巻き 九条葱ぼん酢ソース 菊花 / 海老の蓑揚げ レモン
萩真薯黄身焼き / 揚げ銀杏松葉刺し 焼き栗
南瓜のチュイル とまとのチュイル 山葵のチュイル
 - ティースタンド 紅茶とカラメルのムース 林檎のコンポート / 南瓜のバイクドチーズ
スイートポテト/無花果とプラリネの生チョコ / 柿最中/さつまいもコロケ
椎茸の香草焼き/ 巨峰タルト
 - グラススイーツ 丹波栗のモンブランパフェ
※モンブランクリームはお好きなだけ絞ってお召しあがりください。
 - 締め一品 鮪出汁でいただく鯛茶漬
 - お飲みもの 紅茶各種、和紅茶、日本茶、コーヒー、など



和食料理長 後藤が創る秋のセイボリー



実りの秋を楽しむパフェ

◎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_autumn2026/

※ご利用日の 7 日前までにご予約ください。

※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いております。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。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池の「茶寮」について



和のおもてなし空間「茶寮」の秋景色

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。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。

この特別な空間は、季節のアフタヌーンティーのご提供のほか、茶会・ご会食（いずれもご予約制）の会場としてご利用いただけます。また、期日限定でオープンする「BAR 茶寮」も大人の隠れ家としてご好評をいただいております。

日本庭園は 1 年を通して、季節に合わせたライトアップを行っており、秋の夜は鮮やかな紅葉をお楽しみいただけます。



ライトアップが施された日本庭園 障子越しに「茶寮」の灯りがこぼれる



「BAR 茶寮」(イメージ)