



ザ・プリンス 京都宝ヶ池は本年 10 月 9 日、開業 40 周年を迎えます。

2026 年 8 月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池「メインダイニング いと桜」

洛北が一番美しい季節に五感を揺さぶる美食の時間を

シェフ野口が挑む和とフレンチのハイブリッドディナーコース「サンク サヴール」秋を販売

販売期間:2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)

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)は「メインダイニング いと桜」にてスペシャルディナーコース「サンク サヴール」秋メニューを 2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)の期間に販売いたします。

「メインダイニング いと桜」はシェフ 野口紗和子による繊細で彩り豊かな洋メニューを提供しているレストランです。2025 年春より、和食料理長 後藤孝宏とタッグを組み、調理方法や素材、盛り付け、器など二人でディスカッションを重ねて完成させるフレンチディナーコース「サンク サヴール」の創作に、季節ごとに取り組んでまいりました。秋は、洛北の木々が複層的な色合いを織りなす 1 年で一番美しい季節です。秋ならではの食材をふんだんに使用した、五感を刺激する新感覚のフレンチコースをぜひ宝ヶ池でお楽しみください。



洛北の自然に包まれたザ・プリンス 京都宝ヶ池。秋の彩りが、美食のシーンを盛り上げます。

写真右・左：ホテル敷地内の秋景色 中：紅葉と落ち葉をイメージした「サンク サヴール」メニューの一皿

■スペシャルディナー「サンク サヴール」ネーミングの理由

「サンク サヴール」は「“五”にこだわった料理」という意味を込めて名付けられました。「五味五色」といわれる日本料理の味の要素「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」「旨味」と、盛り付けの彩り「赤」「黄」「青(緑)」「白」「黒」を大切に、「味覚」はもちろん盛り付け、香り、食感、音などテーブルで「五感」に新鮮な刺激を提供します。ディナータイムを極上の体験にするべく、洋食と和食二人のシェフが季節の旬の素材をふんだんに取り入れて挑戦しています。

◎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

「メインダイニング いと桜」ディナーコース サンク サヴール 秋 商品概要

【販売期間】 2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)

【販売時間】 5:00P.M.～9:00P.M.

ラストオーダー 8:30P.M.

【場 所】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池
「メインダイニング いと桜」

【料 金】 1 名さま ¥20,000

※料金には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。

＜スペシャルディナー「サンク サヴール」秋メニューのご紹介＞



「メインダイニング いと桜」店内



「サンク サヴール」秋メニュー（イメージ）

【先 付】 キングサーモンの西京味噌漬け 【椀 物】 土瓶蒸し あじわいどり・松茸・銀杏・コンソメ・酢橘

【造 り】 カツオのたたきとあさつき 3 種の胡椒とアンチョビのアクセント

【揚げ物】 海老と里芋しんじょのあられ揚げ 紫蘇の実とレモンオイル

【温 物】 甘鯛の鱗焼き 青のりとオリーブオイル ゆず

【肉料理】 黒毛和牛フィレ肉の炭焼き 蕪のロティとマイクロリーフ

【食 事】 茸のリゾット 【水 物】 栗きんとん 紅葉と落ち葉のイマージュ 【茶菓子】 おはぎ

■「サンク サヴール」メニュー創作に挑戦するふたりのシェフ

「メインダイニング いと桜」シェフ 野口 紗和子

2009 年／第 28 回クラブガストロノミック プロスペールモンタニエ

フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール 総合 3 位

2012 年・2014 年／全日本司厨士協会京滋地方京都府本部

アイデア料理コンクール京都府知事賞(最優秀)

2014 年／第 25 回トックドール料理コンテスト 敢闘賞

2015 年／MAILLE マイユ料理コンクール 2015 銀賞(第 2 位)

2016 年／サンペレグリーノヤングシェフ 2016 日本代表決定戦 進出

2017 年／サンペレグリーノヤングシェフ 2018 日本代表決定戦 進出

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 和食料理長 後藤 孝宏

2022 年 ザ・プリンス 京都宝ヶ池和食料理長就任。

プリンスホテル料理コンクールやU23 日本技能五輪和食部門への出場などさまざまなコンクールで入賞



野口 紗和子



後藤 孝宏

■「五味五色」「五感」で楽しむ秋の味わい

スペシャルディナー「サンク サヴァール」秋メニューの、シェフこだわりのポイントをご紹介します。

<アイコン表の見方> 五味五色五感のうち特にこだわりのあるポイントをアイコンで表現しました。

五味  塩味、甘味、酸味、苦味 旨味 五色  赤 青(緑) 黒 白 黄

五感 視覚  嗅覚  触覚(食感)  聴覚  全てに共通する「味覚」はアイコンを略しています。

●キングサーモンの西京味噌漬

コースメニューの前奏曲として、五味五色すべてを一皿に込めました。「サンク サヴァール」コースのシグネチャーメニューです。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
 塩		 
 甘		
 旨		
 酸		
 苦		

●土瓶蒸し あじわいどり・松茸・銀杏・コンソメ・酢橘

秋を代表する和のメニュー「土瓶蒸し」をコンソメ仕立てで。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
 旨		
		
		
		

●カツオのたたきとあさつき 3種の胡椒とアンチョビのアクセント

脂がのり、濃厚な旨味の「戻りカツオ」をフレンチスタイルでお召しあがりください。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
 塩		 
 辛		
 酸		

●海老と里芋しんじょのあられ揚げ 紫蘇の実とレモンオイル

身がしまり味わいが深まる秋の海老と里芋をあられで包んで揚げました。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
酸	●	👁️
甘	●	👃
	○	👄

●甘鯛の鱗焼き 青のりとオリーブオイル ゆず

鱗の香ばしさとふっくらとした甘鯛の身の上品な味をお楽しみください。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
旨	○	👃
	●	👄

●黒毛和牛フィレ肉の炭焼き 蕪のロティとマイクロリーフ

炭火で焼くことで和牛のジューシーな旨味が際立ちます。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
旨	●	👃
苦	○	👂
	●	👄

●茸のリゾット

リゾットから立ち上がる茸の香りが秋らしい一皿です。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
塩	●	👃
旨	○	👁️
		👄

●栗きんとん 紅葉と落ち葉のイマージュ

宝ヶ池の秋景色を一皿に凝縮した美しいデザートです。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
甘	●	👁️
	●	👄

◎お客さまからのご予約・お問合せは

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.

Web 予約は下記 URL よりご利用いただけます。

<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/itozakura/saint-xavour/>

「サンク サヴール」ディナー付きのご宿泊プランもございます。詳しくは Web サイトでご案内しています。

https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/dinner_itozakura_cinq-savours/

※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。

※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。特定原材料 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。

※記載の写真はイメージです。※状況により営業内容等が変更になる場合がございます。

「いと桜の日」は京都市民限定のお得なスペシャルデー

店名の「いと桜」にちなみ、毎月 1 日と 10 日は、ランチメニューのご利用総額から 10% 割引、さらにワンドリンクをプレゼントいたします。

【期間】206 年 11 月 10 日 (火) まで

※他割引との併用はできません。また、除外日、対象外商品もございます。詳しくはお問合せください。