



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 9 月

### ザ・プリンス 京都宝ヶ池

ホテル開業 40 周年を記念した華やかなスイーツで、クリスマスをもっとプレミアムに

10 月 1 日 (木) クリスマスケーキ予約受付開始

販売期間: 2026 年 12 月 19 日 (土) ~ 25 日 (金)



「Fraise de la cour (フレーズ・ドゥ・ラ・クール)」

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)はクリスマスケーキ「Fraise de la cour (フレーズ・ドゥ・ラ・クール)」と「ノエル セレクションボックス」をご予約制で販売いたします。

「Fraise de la cour (フレーズ・ドゥ・ラ・クール)」は白いケーキの中に、フレッシュなイチゴやラズベリー、ブルーベリーが隠れており、切り分けるとベリーがこぼれだします。

「ノエル セレクションボックス」はサンタクロースやツリーなどクリスマスアイテムをモチーフにした、味わいも彩りも異なる 5 つのケーキが一度に楽しめるアソートケーキです。

みなさまのクリスマスシーンをスイーツに仕掛けた楽しいサプライズで盛り上げます。

また、毎年ご好評をいただいているホテルオリジナルのシュトーレンも販売いたします。

ホテル開業 40 周年という節目の年に、クリスマスがプレミアムな時間になるよう、ホテルパティシエが心を込めてお作りします。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池では季節に寄り添い、お客さまの記憶に残るシーンを今後も提供してまいります。

◎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

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 クリスマススイーツ 2026 商品概要

【販売期間】 2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)  
※受取日の 3 日前までにご予約ください。  
※シュトーレンは 12 月 1 日(火)より店頭で販売いたします。

【料金】 <クリスマスケーキ>

「Fraise de la cour」(フレーズ・ドゥ・ラ・クール)

4 号(直径約 12 cm) ¥5,600

5 号(直径約 15 cm) ¥7,000

6 号(直径約 18 cm) ¥8,300

京都産の小麦と玉子を使用し、隠し味に白味噌を効かせたスポンジ生地を、甘さ控えめでくちどけの良い生クリームとイチゴでデコレーション。ホテルの中庭を模して真ん中を空洞にして焼き上げ、イチゴやベリーを詰めました。

「ノエル セレクションボックス」 ¥5,000

「真っ赤なベリームース」「ムースショコラ」「タルト フレーズ」「雪の結晶ホワイトムース」「ビュッシュ ド ノエル」。生クリーム、チーズ、チョコなど味わいの異なる 5 つのケーキとクリスマスのための小さな焼き菓子をアソートしたカラフルなスイーツです。



「Fraise de la cour」



「ノエル セレクションボックス」

<シュトーレン>(6 cm×6 cm×6 cm)

クラシックシュトーレン ¥1,000

ショコラシュトーレン ¥1,000

シュトーレン 2 個セット ¥1,800

【お渡し場所】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池  
「メインダイニング いと桜」(1F)

【お渡し時間】 12:00NOON～9:00P.M.

【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 10:00A.M.～5:30P.M.



シュトーレン 2 種

※詳しくはホテル Web サイトでご案内しています。

<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/itozakura/christmascake2026/>

※料金には消費税が含まれております。

※記載の商品についてはアレルギー対応をいたしかねます。あらかじめご了承ください。

※限定個数に達し次第、販売を終了いたします。

※仕入れ等の状況により商品内容が変更になる場合がございます。

※ご予約のお取消しにつきましては、受取日当日 100%、前日 80%のキャンセル料をいただきます。

※写真はイメージです。

## 開業 40 周年を迎える、ザ・プリンス 京都宝ヶ池について



村野藤吾の建築と四季折々の自然美に包まれる美しいくつろぎのとき

ザ・プリンス 京都宝ヶ池は 1986 年 10 月、「美しいくつろぎのとき」をキャッチコピーとして開業いたしました。

昭和を代表する建築家 村野藤吾が、訪れる人々の「くつろぎ」を念頭において設計した当ホテルは、細部にいたるまで創意に満ちた芸術性にあふれています。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。

村野はまた、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。

そしてそのイメージの通り、コンベンションエリア「宝ヶ池」にあるホテルとして、開業以来多彩な会議や学会、パーティーのステージとなり、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。