NEWS RELEASE

2026 年 11 月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池は、おかげさまで今秋開業 40 周年を迎えました。

ザ・プリンス 京都宝ヶ池

名建築「茶寮」で楽しむ和のアフタヌーンティー、色で楽しむ新シリーズ登場

冬は赤をテーマに「紅彩～べにいろ～アフタヌーンティー」を販売

販売期日：2026 年【12 月】12 日(土)・13 日(日)・19 日(土)・20 日(日)・26 日(土)・27 日(日)

2027 年【1 月】11 日(月・祝)・16 日(土)・17 日(日)・23 日(土)・24 日(日)・30 日(土)・31 日(日)

【2 月】6 日(土)・7 日(日)・13 日(土)・14 日(日)・20 日(土)・21 日(日)・27 日(土)・28 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、ホテル敷地内の日本庭園に建つ和風別棟「茶寮」にて、「紅彩～べにいろ～アフタヌーンティー」を 2026 年 12 月～2027 年 2 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で提供する趣向をこらした和のアフタヌーンティーセットです。

今冬よりひとつの「色」をテーマに据え、食材選びから盛り付けに至るまで、その魅力を表現してまいります。第一弾となる今回は「赤」をテーマに、苺や金時人参などを用い、盛り付けにも赤色にこだわった華やかなメニューに仕上げました。

ひときわ澄んだ冬の空気に包まれる「茶寮」で、目にも鮮やかなアフタヌーンティーをお楽しみください。



「紅彩～べにいろ～アフタヌーンティー」

◎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：白阪 竹内
TEL：075-712-1150(マーケティング直通)
E-mail: spw-kyt-pln@seibugroup.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「紅彩～べにいろ～アフタヌーンティー」商品概要

【販 売 日】　2026 年【12 月】12 日(土)・13 日(日)・19 日(土)・20 日(日)・26 日(土)・27 日(日)
2027 年【1 月】11 日(月・祝)・16 日(土)・17 日(日)・23 日(土)・24 日(日)・30 日(土)・31 日(日)
【2 月】6 日(土)・7 日(日)・13 日(土)・14 日(日)・20 日(土)・21 日(日)・27 日(土)・28 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　紅彩スパークリング(ノンアルコール飲料)

○お椀　海老芋のすり流し ビーツ 三つ葉

○和のセイボリー　鮪と針野菜の生春巻き 苺の白和え 金時人参のキャラメリゼ
金時人参カステラ 百合根生菓子
海老とチーズの赤しそ巻き 紅芯大根

○ティースタンド　竹炭のレアチーズケーキ 柑橘とブラックココアのマドレーヌ
苺とドライフルーツのショコラ 苺最中 ブラックあんバターサンド 苺スコーン
トマト煮込みミニハンバーグ 苺タルト

○グラススイーツ　黒ごま香るいちごパフェ
(苺ゼリー、ブラックココアクランブル、黒ごまプリン、苺アイス、牛乳ジェラート、苺ソース)

○締めの一品　赤飯 赤蕪餡掛け

○お飲みもの　紅茶各種、和紅茶、日本茶、コーヒー、など



着物の意匠のような愛らしい盛り付けのセイボリー



グラススイーツは大人っぽく華やかな赤色

◎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 サイトからもご予約いただけます。

https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/saryo/afternoonteaset_winter2026/

※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「茶寮」の冬の楽しみ方



茶寮（16 畳）から雪の日本庭園を臨む

1986 年秋に開業した当ホテルは建築家 村野藤吾が最晩年に手がけた建築物です。
日本庭園に建つ数寄屋造りの「茶寮」は自然との融合を重視した村野藤吾の意匠の特徴を顕著に見ることができます。
特に木々の葉が落ちる冬には建物の骨格がひときわはっきり見えて、建物本来の美しさが際立ちます。
また雪の日の昼下がり、室内から障子戸越しに見るはだらの雪の風情は格別です。

「茶寮」では季節ごとにメニューが変わる和のアフタヌーンティーセットのほかご予約制で裏千家出入りの仕出し専門店「辻留」の懐石料理、ホテルの和会席料理をご提供しています。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、街中の喧噪を離れた静謐なくつろぎの時間をお過ごしいただけます。



冬枯れの風情ある木立と茶寮外観



雪の日の茶寮（玄関）



茶室（4.5 畳）