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
村野藤吾の名建築「茶寮」で錦秋の絶景と共に楽しむ美酒と美食
「BAR 茶寮」と「和食料理長フェア」を期間限定で販売いたします。

「BAR 茶寮」特別営業:2026 年 11 月 23 日(月・祝)～29 日(日)※25 日(水)を除く

和食料理長フェア 後藤孝宏がお届けする「冬温夏清」:2026 年 12 月 4 日(金)・5 日(土)

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、昭和の名建築家 村野藤吾の意匠による数寄屋造りの「茶寮」を会場に、日本庭園の美しい夜景とともに秋を堪能いただける二つの商品を期間限定で販売いたします。

「BAR 茶寮」では秋のしつらいをほどこした和空間でおつまみとお酒を提供いたします。庭園の紅葉ライトアップがより際立つよう、室内にはほのかな灯りを設置します。

「和食料理長フェア 後藤孝宏がお届けする『冬温夏清(とうおんかせい)』」は、旬の食材と京都の味覚を織り交ぜた特別会席。和食料理長の繊細な技とおもてなしの心が込められています。

建築と庭園の美が調和する「茶寮」で、美酒と美食に酔いしれる、この季節ならではの特別なひとときをご提供いたします。



ライトアップされた紅葉が池面に映り込み、幻想的な景観が広がる日本庭園と茶寮」

◎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

Seibu Group でかける人を、ほほえむ人へ。

「BAR 茶寮」営業概要


可惜夜（あたらよ）セット

【期日】　2026 年 11 月 23 日(月・祝) 〜 11 月 29 日(日)
※11 月 25 日（水）を除く
【時間】　7:00P.M.〜10:00P.M.(ラストオーダー　9:30P.M.)
【会場】　ザ・プリンス 京都宝ヶ池「茶寮」
【メニュー】
可惜夜（あたらよ）セット　1 名さま ¥3,000
※料金には消費税・サービス料が含まれております。
選べるお飲みもの 1 杯と 3 種のおつまみをセットにしました。
＜選べるお飲みもの＞
グラスシャンパン/グラスワイン（赤・白）/京都ウイスキー/京の地酒
ピエール・ゼロ・ブランド・ブラン（スパークリングぶどうジュース）など
＜おつまみ 3 種（例）＞お茶の葉の佃煮・茶葉＆クリームチーズカナッペ・茶葉＆バターカナッペ

和食料理長フェア　後藤孝宏がお届けする「冬温夏清（とうおんかせい）」 商品概要


「冬温夏清（とうおんかせい）」前菜

【期日】　2026 年 12 月 4 日（金）・5 日（土）
【時間】　5:00P.M.〜9:00P.M.（ラストオーダー　8:00P.M.）
【会場】　ザ・プリンス 京都宝ヶ池「茶寮」
【料金】　1 名さま￥22,000
※料金には、消費税が含まれております。サービス料 15%別途

■お献立
◇前　菜　百合根豆腐　キャビア　セルフィーユ　海老の酒盗和え
湯葉と雲丹の生海苔掛け　金箔
千枚漬けとサーモンレアカツ　西京味噌のソース
鰤大根　金時人参と鮑の白和え
◇椀　物　海老柚子饅頭　聖護院大根の雲仕立て　青菜
◇お造り　中とろ初霜造り　河豚浅葱　あしらえ一式
◇揚げ物　鮫鰊唐揚げ　くわい　獅子唐　山椒塩
◇焼き物　和牛の八幡巻き　有馬山椒　鰻の白焼き　柚子胡椒おろし
◇煮　物　甘鯛の蕪真薯　梅人参　菊菜　黒豆　海老芋のすり流し
◇食　事　土鍋で炊いた秋の名残ごはん（茸、銀杏、栗 など）◇香の物　蕪漬け　柴漬け　お茶ちりめん
◇留　椀　西京味噌仕立てのお味噌汁　胡麻麸　小松菜　辛子
◇水　物　盛り合わせを柚子のジュレで　◇甘　味　鶴屋吉信より季節のもの　◇抹　茶　福寿園のお抹茶

■和食料理長 後藤孝宏よりコメント
冬温夏清（とうおんかせい）とは、相手を思いやり、心を尽くしてもてなす姿勢を表す言葉です。
旬の味覚を慈しみ、その時季ならではの美味しさをお届けしたいという想いを込めて献立を仕立てました。
河豚や鮫鰊、聖護院大根、海老芋など冬の食材に加え、茸や銀杏、栗など秋の余韻も織り交ぜながら、季節の移ろいを表現しております。
どうぞ心温まるひとときをお楽しみください。


和食料理長　後藤 孝宏

◎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.

※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。※写真はイメージです。
※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。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。

村野藤吾の名建築「茶寮」について

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。
日本庭園に建つ「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。
約 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。
「BAR 茶寮」の営業や季節のアフタヌーンティーのご提供のほか、ご予約制でご会食にもご利用いただけます。
この特別な空間をご体感いただくため、見学のための無料開放（ご宿泊者対象）や、コンシェルジュが村野藤吾の意匠をご案内する館内ツアーなども実施しています。



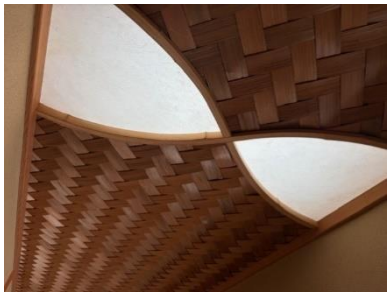

和のおもてなし空間「茶寮」の秋景色

☞「茶寮」のみどころ～細部に息づく職人技の「粋」～

建物のいたるところにみられ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。素材の持つ自然の風合いを生かした遊び心のある意匠は 40 年の時間の経過とともにより味わい深くなりました。



床柱、床框



網代天井



桐の透かし彫りと床柱

●8 畳間の床柱は皮付きのアカマツが、床框には北山杉が使われています。床柱の色と艶は年月により深みを増しています。床框の面取りに遊び心が見られます。（写真：左）

●16 畳間前室の天井は職人の手仕事による黒檜の網代編みです。（写真：中）飾り棚には精緻な透かし彫りがあり、床柱には木肌にえくぼ（自然の凹凸）のある天然絞りの北山丸太を用いています。