

40th

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 5 月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池「メインダイニング いと桜」

ホテル開業以来守り続ける伝統のフレンチメニュー 40 周年の感謝を込めて、
懐かしく華やかなグランキュイジーヌ・コース「クラシックガストロノミー」を販売

期間:2026 年 6 月 1 日(月)~12 月 30 日(水)

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)は今秋ホテル開業 40 周年を迎えるにあたり、レストラン「メインダイニング いと桜」にて特別メニューを提供します。

1986 年の開業以来、国内外のお客さまを魅了してきたオーセンティックなメニューをグランキュイジーヌ・コースに仕立てました。懐かしく華やかな味わいをいと桜スタイルの品格あるおもてなしでお楽しみください。

このほかにも割引特典「いと桜の日」や「茶寮」の特別会席など、ザ・プリンス 京都宝ヶ池の味をお楽しみいただける格別なご提案を 40 周年の感謝の気持ちを込めてお届けします。



「クラシックガストロノミー」コースには「キャビアと帆立貝柱のタルタル」「フィレ肉パイ包み焼き ウェリントン風」など、貴賓をお迎えした特別なご会食やご婚礼などの大切な祝宴を華やかに彩ったメニューが並びます

◎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

スペシャルコース「クラシックガストロノミー」商品概要

【販売期間】 2026年6月1日(月)～12月30日(水)

【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 ¥25,000

ドン ペリニヨン 1 グラス ¥2,500

※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。

※ご利用日の5日前までのご予約制 ※2名さまより承ります。

【メニュー】

キャビアと帆立貝柱のタルタル

⇒弾ける食感と繊細な香りが続くよう、冷たい器でお出しします。

ビーフコンソメスープ チューリンサービス

⇒伝統のレシピで仕上げたスープを蓋つきの深い器からテーブルで注ぐ、優雅で格式あるチューリンサービスで提供いたします。

オマール海老のグラタン

国産牛フィレ肉パイ包み焼き ウェリントン風

⇒ジューシーなフィレ肉を歯ざわりのいいパイで包んで焼き上げます。公式の晩餐会などでも供される華やかなメニューです。

クレープシュゼット ゲリドンサービス

⇒ゲリドンサービスとはお客さまのお席にワゴンでお伺いして目の前で調理するサービススタイル。青い炎が立ち上がり、リキュールとオレンジが香るフランベをご披露します。

パン/コーヒーまたは紅茶/小菓子

京都市民限定「いと桜の日」ランチ割引特典

【実施日】 2026年6月～12月の毎月1日 10日 ※10月10日を除く

【特典内容】 店名の「いと桜」にちなんで毎月1日と10日に京都市民限定でご利用総額の10%割引とワンドリンクをサービスいたします。

※他の割引との併用はできません

※京都市在住を証明できるものをご提示ください。

開業40周年「個室プラン」

ホテル開業以来、多くの賓客にご利用いただいていた個室「マロニエ」「リラ」のご会食プランもございます。メイン料理には牛肉の赤ワイン煮込み(ランチ)、亀岡牛の炭焼き(ディナー)をご用意いたします。

【販売期間】 2027年3月31日(水)まで

【料金】 ランチ 1名さま ¥7,000

ディナー 1名さま ¥22,000

※料金にはお食事、乾杯用1ドリンク、個室料、消費税サービス料が含まれております。



「メインダイニング いと桜」店内



個室「マロニエ」

※ご利用人数:「マロニエ」6~14名さま 「リラ」2~4名さま

「茶寮」1日2組限定 40周年記念特別会席「雅」

【販売期間】 2027年3月31日(水)まで

【時間】 11:30A.M.~3:00P.M.

5:00P.M.~9:00P.M.

【場所】 ザ・プリンス 京都宝ヶ池「茶寮」

【料金】 1名さま ¥25,000

※料金には、会場料、消費税・サービス料が含まれております。

※ご利用の7日前までのご予約制 ※4名さまより承ります。



日本庭園に建つ数寄屋造りの茶寮

【メニュー】



乾杯用ワンドリンク

〈先付け〉湯葉と雲丹キャビアの鼈甲あんかけ 山葵 金箔 (写真:上左) 〈椀替り〉甘鯛と味わい鶏の陶蒸し

〈お造り〉真鯛昆布メ ユズ薫る醤油のジュレとともに (写真:上右) 〈蒸し物〉半割蒸し トリュフ餡かけ

〈焼き物〉鱈の九条葱味噌焼き 揚げ芋 小巻玉子 〈強肴〉和牛醤油焼き フォアグラ 実山椒(写真:下左)

〈食事〉鮪と烏賊の握り (写真:下右) 〈留碗〉白味噌仕立て 生麩 小松菜

〈水物〉盛り合わせ 〈甘味〉季節菓子、お抹茶

「茶寮」について

1986年秋にホテルとともに開業した「茶寮」は、建築家村野藤吾の最晩年の建築の一つです。建物のいたるところにみられる洗練された意匠に、職人の技と村野藤吾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。

本リリース記載の内容について

※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。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。

※状況により営業内容等が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

◎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 より承ります。

「メインダイニング いと桜」 <https://www.princehotels.co.jp/kyoto/restaurant/itozakura/>

クラシックガストロノミ

https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/itozakura/40th_classicgastronomy/

個室プラン https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/itozakura/40anniversary_privateroomplan/

「茶寮」<https://www.princehotels.co.jp/kyoto/restaurant/saryo/>

特別会席雅 <https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/saryo/40anniversary/>

<シェフのご紹介>

メインダイニング いと桜シェフ 野口 紗和子プロフィール

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 孝宏プロフィール

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経験がある。

