



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 6 月

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 「メインダイニング いと桜」  
暑気と和らぐ美食の時間 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」夏～初秋メニューを販売  
販売期間:2026 年 7 月 1 日(水)～9 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「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」夏～初秋メニューを 2026 年 7 月 1 日(水)～9 月 30 日(水)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。季節の食材をよりお楽しみいただけるよう、今春より 2 ヶ月毎に新しいメニューを提供しています。新感覚のフレンチコースをお楽しみください。



「メインダイニングいと桜」シェフ野口 紗和子 (写真:左) と和食料理長 後藤 孝宏(右)

■スペシャルディナー「サンク サヴール」ネーミングの秘密

「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。

◎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 商品概要**

【販売期間】 2026年7月1日(水)～9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 ¥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。



「メインダイニング いと桜」店内

**<スペシャルディナー「サンク サヴール」夏(7・8月)メニューのご紹介>**



「サンク サヴール」夏メニュー (イメージ)

サーモンの西京味噌漬け/とうもろこしのすり流し オリーブオイル/鮪 3種の胡椒と花穂紫蘇  
鱧のベニエ 梅の焦がしバターソース/鮎のカダイフ巻き ズッキーニと蓼のピューレ  
黒毛和牛炭焼き 鱈甲餡 賀茂なすの味噌グラタン/鰻と万願寺とうがらしのリゾット  
桃のジェラート ココナッツブランマンジュ 青ゆずと日本酒ジュレ/水まんじゅう

●9月は同概要にて「サンク サヴール」初秋メニューをご提供します。



黒毛和牛炭焼き 鱈甲餡 松茸の炙り





海老のつみれ あられ揚げ

サーモンの西京味噌漬け/里芋のすり流し ベーコンクルスティアン  
モンサンミッシェル産ムール貝 日本酒蒸 酢橘とレモンオイル/海老のつみれ あられ揚げ  
オオモンハタの味噌焼き 青ゆずとセルバチコ/黒毛和牛炭焼き 鱈甲餡 松茸の炙り  
鰻と万願寺とうがらしのリゾット/フロマージュのジェラート 葡萄のジュレ/おはぎ

■「五味五色」「五感」で楽しむ初夏の味わい

スペシャルディナー「サンク サヴァール」夏～初秋コースのこだわりメニューをご紹介します。※()内は提供月です  
 <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(7・8・9月)

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。









こだわりポイント		
五味	五色	五感
		
		
		
		
		

●とうもろこしのすり流し オリーブオイル(7・8月)

この時期が最も甘い旬のとうもろこしを、定番のポタージュではなくだしのきいた冷たいすり流しで和風に。











こだわりポイント		
五味	五色	五感
		
		

●鮎のカダイフ巻き ズッキーニと蓼のピューレ(7・8月)

脂がのり爽やかな風味の鮎をパリパリした歯ざわりのカダイフで包みました。鮎を丸ごとお楽しみください。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
		
		
		

●黒毛和牛炭焼き 籠甲餡 賀茂なすの味噌グラタン(7・8月)

いと桜オリジナルの「籠甲餡ソース」で。ほんのり甘くジューシーな賀茂なすを添えました。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
旨	●	👃
甘	●	👂
苦	●	👄

●鰻と万願寺とうがらしのリゾット(7・8・9月)

香ばしい鰻とリゾットのハーモニー。アクセントはやわらかな辛味の万願寺とうがらしです。



こだわりポイント		
五味	五色	五感
甘	●	👁️👁️
苦	●	👄

●フロマージュのジェラート 葡萄のジュレ/おはぎ(9月)

デザートは秋を感じる葡萄のジュレをまとったジェラートと和食料理長オリジナルレシピによるおはぎです。



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 サブール」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/](https://www.princehotels.co.jp/kyoto/plan/dinner_itozakura_cinq-savours/)

## <シェフのプロフィール>

「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経験がある。

※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。