

**ザ・プリンス 京都宝ヶ池 ホテル日航プリンセス京都**  
**洛北と洛中 2つのホテルでシェフが美食探求第4弾**  
**夏の京野菜とぴりりと辛い新京野菜「京の黄真珠」を素材に**  
**暑さも吹っ飛ばす「ベーグルとケーキサレ」**

販売期間:2024年7月6日(土)~8月31日(土)

ザ・プリンス 京都宝ヶ池(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:人見 啓介)とホテル日航プリンセス京都(所在地:京都府京都市下京区、総支配人:北川 隆巳)は2023年5月より、双方のシェフが共通のテーマのもとに選んだ京都にゆかりのある食材を使ったメニューを季節ごとに販売してまいりました。

シェフがともに切磋琢磨し、ホテルレストランのおいしさ、楽しさをもっとお伝えしたいとの思いでスタートしたこの企画は、両ホテルの総料理長やシェフたちがディスカッションを重ねてテーマと食材を決定し、それぞれのホテルのシェフがメニューを創作しています。第1弾は初夏のフレンチランチ、第2弾は秋の中国料理ランチ、第3弾は「京の冬野菜」をテーマにフレンチと和食のランチを提供し、ご好評をいただきました。

第4弾となる今回の食材のテーマは「夏の京野菜」。京都市が大学や生産者と連携して開発した新京野菜12品目のひとつ「京の黄真珠」を使ったベーグルやケーキサレ(フランス発祥の総菜系ケーキ)にシェフたちが挑戦。旬の野菜を使って夏らしく爽やかな辛さのメニューをお楽しみいただけます。

また、本企画をよりお楽しみいただけるように、スタンプラリーを実施し、2つのホテルで対象メニューをお召しあがりいただいたお客さまにはプレゼントをご用意いたします。

洛北のザ・プリンス 京都宝ヶ池は京都市営地下鉄烏丸線「国際会館」駅、洛中にあるホテル日航プリンセス京都は「四条」駅を最寄りの駅としています。地下鉄がつなぐ2つのホテルへ、ショートトリップ気分ぜひお出かけください。



カレー風味のベーグル(ザ・プリンス 京都宝ヶ池)



ベーグルサンドイッチとケーキサレ(ホテル日航プリンセス京都)

◎本件に関する報道各位からのお問い合わせは

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 セールス&マーケティング 広報担当: 竹内、白阪

TEL:075-712-1150(直通) FAX:075-712-4848 <https://www.princehotels.co.jp/kyoto/>

Email: kyt-pln@princehotels.co.jp

ホテル日航プリンセス京都 マーケティング部 笠井、喜多見

TEL:075-342-2813(直通) FAX:075-342-2410 <https://www.princess-kyoto.co.jp/>

Email: mktg@princess-kyoto.co.jp

## ■「洛北と洛中 2つのホテルでシェフが美食探求第4弾」概要

＜ザ・プリンス 京都宝ヶ池＞京の黄真珠が彩る夏 ベーグル



赤しそと賀茂なすのベーグル

### 【商品】 ◆赤しそと賀茂なすのベーグル

西京白みそと京の黄真珠で味付けした賀茂なすをしその葉でくるみ大原の赤しそジュースで仕込んだベーグル生地で包んで焼き上げました。赤しその粉末と京の黄真珠をトッピングしています。

### ◆万願寺とうがらし、大豆ミートの京の黄真珠カレーベーグル

赤と緑の万願寺とうがらしと大豆ミートをカレーパウダーと京の黄真珠で味付けし、カレー味のベーグル生地で包みました。オーツ麦と京の黄真珠をトッピングしています。

【価格】 ベーグル各500円 ベーグルセット(イトイン) 各1,725円

【場所】 メインダイニング いと桜

【時間】 12:00NOON～4:00P.M. (ラストオーダー 3:30P.M.)

※写真はイメージです。

※料金には消費税が含まれております。イトインの商品には消費税・サービス料(15%)が含まれております。

※リリースの内容は発表日現在のものです。諸般の事情により変更になる場合がございます。

最新の情報はホテルのWebサイトをご覧ください。

※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7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。上記商品は使用食材の都合上、アレルギー対応をいたしかねます。ご了承ください。



### ■ザ・プリンス 京都宝ヶ池 「メインダイニング いと桜」

シェフ野口 紗和子が創る繊細で彩り豊かな京モダンキュイジーヌが好評の中庭をのぞむレストラン。ベーグルのテイクアウトとベーグルセットのイトインは12:00NOONから4:00P.M.に提供いたします。

<ホテル日航プリンセス京都>

- 【商品】 ◆九条ねぎのベーグルサンドイッチと賀茂なす・九条ネギのケーキサレ 京の黄真珠ソルト添え  
・九条ねぎと西京みそ入りベーグル・丹波あじわいどりのサンドイッチ 京の黄真珠とマヨネーズのソース  
フレッシュな九条ねぎと西京みそを生地に混ぜ込んだベーグルで九条ねぎのプレゼと丹波あじわいどりのソテー、上賀茂トマトなどの具材とハーブが香るノイリー酒とジュード・ブッフを煮詰めたソースに京の黄真珠とマヨネーズを混ぜ合わせたフレンチソースをサンドしました。  
・賀茂なす、九条ねぎ、万願寺とうがらし・西京みそのケーキサレ 京の黄真珠ソルト添え  
西京みそを練り込んだケーキの生地に九条ねぎと賀茂なす、赤の万願寺とうがらしを入れてしっとり焼き上げました。  
表面には西京みそを混ぜた溶かしバターをたっぷり塗り、みその風味をより感じていただける味わいに仕上げました。京の黄真珠をブレンドしたソルトをつけると味わいが変わり、楽しみが広がる一品です。

- 【価格】 2,500円 サラダ、コーヒーまたは紅茶つき



ベーグルサンドイッチとケーキサレ 京の黄真珠ソルト添え

- 【場所】 カフェ&ダイニング アンバーコート

- 【時間】 2:30P.M.～5:00P.M.

※写真はイメージです。

※上記料金には消費税・サービス料(15%)が含まれております。

※仕入れ状況により一部メニュー内容が変更になる場合がございます。

※リリースの内容は発表日現在のものです。諸般の事情により変更になる場合がございます。

最新の情報はホテルのWebサイトをご覧ください。



■ホテル日航プリンセス京都「カフェ&ダイニング アンバーコート」

旬の食材や京都ならではの素材を活かしたお食事をお楽しみいただけるカフェ&ダイニング。軽食からフレンチコースまで豊富なバリエーションの料理をご用意しています。ベーグルサンドイッチとケーキサレのプレートは、2:30P.M.～5:00P.M.の喫茶タイムに提供いたします。

## ■京都で生まれた新しい野菜「新京野菜」と「京の黄真珠」について

「新京野菜」は京都市が学術機関や生産者と連携して、開発と生産を進めている新しい品種の野菜で、「京ラフラン」「京の風鈴かぼちゃ」など12品目あり(2023年3月現在)、そのうちの 하나가「京の黄真珠」です。

直径5~8mm程度の小粒で美しい黄色の実をつけるとうがらしで、乾燥させて香辛料として利用します。

爽やかで深い辛味があり、鷹の爪の約2倍程度の辛さと言われています。

農家で栽培、収穫した京の黄真珠は京都市内の障害福祉サービス等の事業所で選別作業が行われ、企業が製品化する「農福連携」の取組みが行われています。このたびは地域共生社会の実践的取組を応援する気持ちを込めて、シェフたちが「京の黄真珠」を活用したメニューを考案しました。



新京野菜「京の黄真珠」

写真提供/京都市農林企画課

## ■2つのレストランをつなぐ「シェフの美食探求 スタンプラリー」

本リリース記載の「シェフの美食探求」メニューをご利用のお客さまにスタンプラリーカードをお渡しいたします。

特典など詳しくは各ホテルのWebサイトにてご案内いたします。

## ■メニュー開発の取組み



ミーティング・試食会の様子

「洛北と洛中 2つのホテルでシェフが美食探求」シリーズではシェフたちがミーティングを重ねて、テーマや素材を選定し、試食会などを行ってメニューを決定しています。

今回のメニューはザ・プリンス 京都宝ヶ池 シェフ(製パン担当)伊豆田 順彦とホテル日航プリンセス京都 カフェ&ダイニングアンバーコート シェフ(製菓調理担当)澤中 大輔が考案し、ザ・プリンス 京都宝ヶ池総料理長吉田 功、ホテル日航プリンセス京都総料理長中埜 智史が監修いたしました。

### ■この商品に関するお客さまからのお問合せ

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 レストラン予約係

TEL:075-712-1144(直通) 10:00A.M.~5:30P.M.

ホテル日航プリンセス京都 カフェ&ダイニング アンバーコート

TEL:075-342-2156(直通) 11:00A.M.~9:00P.M.