

ザ・リッツ・カールトン京都 The Bar × 老舗茶舗 福寿園 サントリージャパニーズクラフトジン R O K U <六> をベースにした コラボレーションカクテル2種を期間限定で提供

新緑の季節にふさわしい、京の伝統とクラフトジンが織りなす上質なひとときをお楽しみいただけます。



左：『無声呼人 MUSEI KOJIN』 右：『六右衛門 ROKUEMON』

ザ・リッツ・カールトン京都（所在地：京都市中京区 鴨川二条大橋畔、総支配人：カルロス・タレロ）は、ホテル内の「The Bar（ザ・バー）」にて、寛政二年（1790年）創業以来、京都で茶ひと筋に歩んできた老舗茶舗「福寿園」、そしてサントリージャパニーズクラフトジン R O K U <六> とのコラボレーションによる2種のカクテルを提供いたします。このカクテルは、5月1日から6月30日までの期間限定でお楽しみいただけます。

今回のコラボレーションでは、日本の伝統的な茶文化とクラフトジンが融合し、繊細かつ芳醇な味わいが楽しめる特別な一杯をご用意しました。それぞれのカクテルには厳選された福寿園のお茶を使用し、季節の訪れを感じる爽やかな仕上がりとなっております。

■『無声呼人 MUSEI KOJIN』〈R O K U <六> × 碾茶 × 抹茶〉

「無声呼人（むせいこじん）」とは、「声なくして人を呼ぶ」、すなわち、徳ある者のもとには自然と人が集まるという意味の言葉であり、福寿園に古くから伝わる家訓です。本カクテルは、碾茶本来の旨味を最大限に引き出し、R O K U <六>に溶け込ませることで、まろやかで奥行きのある味わいを実現。福寿園の“声を出さずとも人を惹きつける”モノづくりへの信念を体現する、品格ある一杯です。

価格：3,600円（税・サービス料込）

抹茶使用茶葉：福寿園「栄松乃昔」

レシピ：R O K U <六>、碾茶の白ウォッカファレナム、抹茶、りんご、はちみつ

■『六右衛門 ROKUEMON』〈R O K U <六> × 煎茶〉

R O K U <六>をベースに、福寿園の煎茶「八十八」の爽やかな香りを、バジルとカモミール、山椒が引き立て、すっきりとした味わいに仕上げました。新緑の季節にぴったりな、清涼感あふれる一杯です。

価格：3,400円（税・サービス料込）

使用茶葉：福寿園「八十八」

レシピ：R O K U <六>、日本酒、煎茶、バジル、カモミール、山椒、レモン、ソーダ

これら2種のスペシャルカクテルは、ザ・リッツ・カールトン京都、The Barのヘッドバーテンダー・浅野 陽亮が考案し丁寧に仕上げました。カクテル制作の様子を収めたオリジナルムービーも、ぜひご覧ください。

<https://marrstar.box.com/s/ml3q6f126wt8dsuyfwnk8ssb129dspsu>

-----営業時間-----

日曜日～火曜日 17:00 - 22:00（ラストオーダー / 21:30）

水曜日～土曜日 17:00 - 23:30（ラストオーダー / 23:00）

ジャズライブ 演奏時間 毎週水曜日・金曜日・土曜日

19:30～20:00、20:30～21:00、21:30～22:00、22:30～23:00

※ ジャズライブ演奏時間帯は、おひとり様1,650円（税込、ご宿泊者及びボトルキーパーは無料）のミュージックチャージを頂戴いたします。

The Bar（ザ・バー）について

スタイリッシュな雰囲気、豊富なセレクションや趣向を凝らした季節ごとのオリジナルカクテルで食前・食後のひとときを優雅に演出します。バーテンダーが厳選したスピリッツの数々をはじめ、ザ・リッツ・カールトン京都限定のオリジナルカクテルもご用意しております。ライトアップされた滝を臨む雰囲気のほか、選りすぐりの美酒をご堪能ください。

ザ・リッツ・カールトン京都について

京都の北から南へ流れる鴨川のほとり、東山三十六峰を一望できる最高のロケーションに建つ「ザ・リッツ・カールトン京都」は、祇園や河原町、先斗町など繁華街に近く、観光やビジネスにも便利なアーバンリゾートです。日本の伝統と現代的な欧米様式の融合を図りながら、歴史ある周辺環境にも調和する外観デザイン。京都の伝統・文化のエッセンスが散りばめられたラグジュアリーな空間で、ここでしか味わえない上質な時間を提供します。総客室数は134室。客室平均面積は50平米と京都市内最高水準の広さを誇り、レストランやバー、宴会場、スパをご用意しています。URL:

<https://www.ritzcarlton.com/ja/hotels/ukyrz-the-ritz-carlton-kyoto>

8年連続5つ星獲得『フォーブス・トラベルガイド2025』

この記事に関するお問い合わせ

ザ・リッツ・カールトン京都 Email: rc.kyoto.pr@ritzcarlton.com