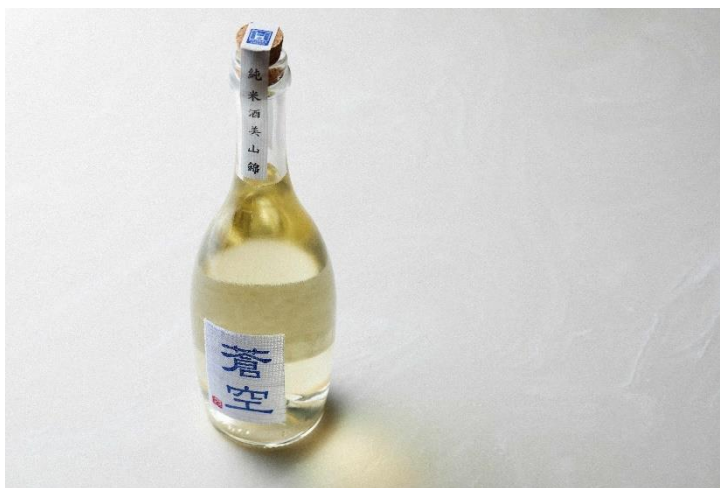


ザ・リッツ・カールトン京都、日本料理 水暉× 藤岡酒造 春霞の余韻とともに愉しむ、銘酒「蒼空」を期間限定で提供

5月25日までの期間限定で「蒼空」のテイastingセットをご堪能いただけます。

行く春の美酒とともに味わう、特別なひとときをお過ごしください。

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、日本料理「水暉（みずき）」にて、京都の伝統ある酒造として名高い藤岡酒造「蒼空（そうくう）」のテイastingセットを期間限定で提供いたします。



蒼空 - 純米大吟醸 山田錦

明治35年に京都・東山で創業し、大正7年には名水の地・伏見に蔵を構えた藤岡酒造。平成7年に一度その歴史に幕を下ろしましたが、「もう一度酒造りを」との強い思いから、五代目蔵元・藤岡正章が蔵の再建に取り組み、平成14年、自ら杜氏として酒造りを再開しました。伝統に敬意を払いながらも、すべて手作業による酒造りを貫き、革新を取り入れた新たな挑戦を続けています。その代表銘柄である「蒼空」は、米・米麹・水のみで仕込まれた純粹無垢な味わいの日本酒。お米の旨味を丁寧引き出した、やさしく澄んだ口当たりが特徴です。



4月25日には「蒼空」と、新しい試みである春の旬の食材を使用した割烹スタイルの水暉との特別ペアリングイベントを開催。本イベントは、ご予約開始からわずか数日で満席となり、新たなご予約は承っておりませんが、イベント終了後の5月25日までの期間限定で、「会席 水暉」「天麩羅 水暉」「鉄板 水暉」「鮨 水暉」の各エリアにて、銘酒「蒼空」のテイスティングセットをお楽しみいただけます。セット内容は、純米 美山錦・特別純米生原酒 短程渡船・純米大吟醸 山田錦の3種（各60ml）です。

春霞の空を思わせるような、爽やかでやさしい口当たりの銘酒「蒼空」。繊細かつ優美な日本料理との調和を、ぜひ心ゆくまでご堪能ください。



会席 水暉



天麩羅 水暉



鉄板 水暉



鮨 水暉

-----営業時間-----

ランチ：11:30オープン～15:00クローズ（最終入店13:30）

ディナー：17:30オープン～21:00 クローズ（最終入店19:30）

※毎週火曜日、水曜日は休業いたします。

ご予約はこちら：[水暉 みずき（日本料理） / ザ・リッツ・カールトン京都 - TableCheck（テーブルチェック）](#)

藤岡酒造について

明治35年創業。京都・東山にて創業後、大正7年に伏見の地へ蔵を移転。平成7年に一時休業を経て、平成14年より五代目蔵元・藤岡正章氏が酒造りを再開。現在はすべて手作業による酒造りを行い、米・米麴・水のみを使用した純米酒を中心に製造。代表銘柄「蒼空」は、澄んだ味わいとやさしい口当たりで広く親しまれています。

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