

ザ・リッツ・カールトン京都

暑い夏を涼やかに過ごす、五感を満たすサマープログラム

ピエール・エルメ・パリがお届けする限定サマーブッフェや、マカロンフラッペ、特別なスパメニューなど、暑い京都の夏を涼やかに過ごすための特別なコンテンツをご紹介します



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、夏の訪れを涼やかに楽しむ、季節限定の多彩なプログラムを展開いたします。

古都京都において、日本の伝統工芸を細部に至るまで華麗にしつらえた日本料理 水暉では、六月より会席の献立を一新し、旬の食材や美しい器で彩る珠玉の料理をご提供いたします。ザ・ロビーラウンジでは、関西で唯一ホテル内にピエール・エルメ・パリ ブティックを有する当ホテルだからこそ味わえるピエール・エルメ・パリの代表作「サティーン」に着想を得たサマーブッフェが登場するほか、抹茶やイスパハンのマカロンフラッペなどもお楽しみいただけます。さらに、七十二候を表現したシェフズ・テーブル by Katsuhito Inoueでは、季節のテーブルデコレーションにて、京都ならではの旬の味覚をご体験いただけるメニューをご用意しております。

そのほか、夏にぴったりのスパトリートメントや、涼しい館内で楽しめるミニチュア日本庭園づくり体験など、五感を通して夏の京都をご満喫いただけるプログラムをご用意いたしました。

古都・京都の風情とともに過ごす、心潤す夏のひとときをぜひご堪能ください。

■ ダイニング：夏の風情と涼を味わう、ザ・リッツ・カールトン京都の美食体験

日本料理 水暉



ー「会席 水暉」献立を刷新、季節の移ろいを感じる珠玉の献立ー

昨年、開業10周年を迎えたことを機に、これまでご愛顧いただいていた会席の献立を見直し、サービス・調理チームで何度も議論を重ね、より多様なお客様のご要望にお応えできる構成へと進化させました。新たな献立では、日本の四季を感じていただける旬の食材をふんだんに取り入れ、一層お楽しみいただける内容となります。献立の作成は副料理長 岡本 亮が担当し、料理長 三浦 雅彦が監修。蔵田利尻昆布と上質な鰹節で丁寧に引いた出汁を基調に、素材本来の持ち味を活かした滋味深い一皿をご堪能いただけます。献立を引き立てる器は、「料理の着物」という考えのもと、ギャラリーにあるような世にも美しい器を用い、目でもお楽しみいただける食体験をご提供いたします。コース名には、開業当初より大切にしてきた『椿』にちなんだ名称を継承。今回は「紫泉」「羽衣」「京雅」、そしてこれまでご好評をいただいていた「宝珠」をご用意いたしました。すべて料理長自らが椿の品種の中から選定したものです。季節の移ろいとともに深化する、水暉の新たな会席の、珠玉の献立をぜひご体験くださいませ。

ご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto-mizuki/reserve>

お問い合わせ：075-746-5522

ザ・ロビーラウンジ

ピエール・エルメ・パリの代表作「サティージュ」に着想を得た一日限りのサマースイーツbuffetをご提供いたします。チーズケーキにオレンジとパッションフルーツを合わせた爽やかなハーモニーが広がるスイーツの数々に加え、抹茶やイスパハンのマカロンフラッペも登場。涼やかで華やかな午後のひとときをお楽しみください。



期 間：2025年6月27日

料 金：12,000円～20,000円（税込・サービス料込）

時 間：12:00～ / 15:00～

ご 予 約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto-lobbylounge/reserve>

ピエール・エルメ・パリの季節のアフタヌーンティーで、涼やかなひとときを過ごしてみませんか。暑い夏にぴったりの人気フレーバーをアレンジした「マカロンフラッペ」もご用意しております。上品な甘さが広がる〈抹茶〉と、バラ・ライチ・フランボワーズが織りなす華やかな〈イスパハン〉の2種を、ぜひお楽しみください。

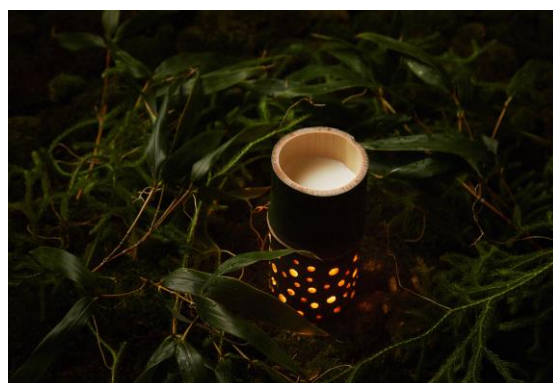


期 間：販売中～期間未定

ご 予 約： <https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto-lobbylounge/reserve>

シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue

専属の庭師が、庭を手入れするようにテーブルコーディネートを担い、季節の移ろいを七十二候で表現しながら自然の雄大な音色の中で味覚や嗅覚を刺激する食材の味わいを最大限に引き出したお料理で皆様をお迎えする「シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue」では、夏の自然を感じさせるテーブルデコレーションとともに、五感を刺激するコース料理をご提供。旬の食材を繊細に生かした一皿一皿が、視覚・味覚・香りにいたるまで、京都の夏の情景を映し出します。日常を離れた特別な空間で、感性を満たすひとときをお過ごしください。



期 間：季節により変動

料 金：35,000円（税込・サービス料込）

時 間：18:00 一斉スタート

定 員：8名

ご 予 約： <https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto-dining/reserve>

■五感で楽しむ、涼と趣に満ちた京都の夏のアクティビティ

人気アクティビティ「ミニチュア日本庭園」づくりは、涼を感じながら静かに過ごす夏のひとときにもおすすめです。ザ・リッツ・カールトン京都の専属庭師とともに、限られた空間に自然の美を映し出す日本庭園を創作しながら、禅の精神や“寂”の趣に触れる癒しの時間をお楽しみください。また、緑の風情を感じる「苔玉づくり」もあわせてお楽しみいただけます。

ミニチュア日本庭園

料 金：1名様 5,000円（税込）

所要時間：1.5時間



苔玉づくり

料 金：1名様 7,000円（税込）

所要時間：1.5時間



ご 予 約：参加希望日の前日午後6時までに直接ホテルスタッフまでお申し込みいただくか、または内線9番までご連絡ください。

※当日の予約状況によりご希望に添えない場合もございますので予めご了承ください。

※有料アクティビティを当日キャンセルされる場合、料金の100パーセントをキャンセル料として請求させていただきます。

※プログラムは予告なく変更されることがございますので予めご了承ください。

■リッツ・カールトンSPA：夏の肌を整える、爽やかな季節限定トリートメント

夏の季節におすすめのトリートメントをご用意いたしました。アロエベラやペパーミントを含むボディスクラブで背中をしっかりと滑らかに整えた後、ESPAボディオイルで疲労感を優しく和らげます。乾燥や紫外線ダメージを受けた夏の肌のケアはもちろん、スポーツ後や暑い日のリフレッシュにもおすすめです。

ミント クーラー リバイバル

期 間：2025年7月1日～9月30日

料 金：75分 35,000円（税込・サービス料込）

施術内容：背中でのスクラブ、全身のオイルマッサージ

ご 予 約：075-746-5554

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



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』

本件のお問い合わせ先

ザ・リッツ・カールトン京都PR事務局
TEL : 03-6894-3200、FAX : 03-5413-3052
Email : trc_kyoto_pr@ssu.co.jp
担当 : 山崎 (080-3457-3276) 、池田

ザ・リッツ・カールトン京都 お問い合わせ先

遠山絵里
Email : rc.kyoto.pr@ritzcarlton.com