

ザ・リッツ・カールトン京都、日本料理「水暉」× 光栄菊酒造 復活の銘酒「光栄菊」を、日本料理「水暉」にて2か月間限定でご提供

職人技が織りなす日本料理とともに味わう、多彩な日本酒の世界



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、館内の日本料理「水暉（みずき）」にて、佐賀県小城市の光栄菊酒造が手がける話題の日本酒「光栄菊（こうえいぎく）」の3種テイastingセットを、8月31日（日）までの期間限定でご提供いたします。

本企画は、6月27日に「鮨 水暉」にて開催された一夜限りの特別コラボレーションイベントを皮切りに、今後2か月間にわたり「会席 水暉」「天麩羅 水暉」「鉄板 水暉」「鮨 水暉」にて、「光栄菊」をお楽しみいただける特別な機会です。各エリアの料理内容に合わせて選定された複数の銘柄を、季節の食材を活かした繊細な日本料理とともにご提供いたします。

「光栄菊」は、長らく休業していた酒蔵の銘柄を継承し、2019年に新たな体制で酒造りを再開した注目の銘酒です。「酸と旨味があり、最後にすっと切れる、食事に寄り添う酒」をコンセプトに、すべて無濾過生原酒で仕上げられた味わいは、発売当初より大きな反響を呼びました。銘柄ごとに異なる個性と、造り手の想いが込められたアート性の高いラベルも魅力です。

夏のひとときにふさわしい、鮮やかな味覚の共演をぜひご堪能ください。

【ご提供概要】

期 間：提供中 2025年8月31日（日）まで

場 所：日本料理 水暉（ザ・リッツ・カールトン京都 地下1階）

内 容：「会席 水暉」「天麩羅 水暉」「鉄板 水暉」「鮨 水暉」にて、「光栄菊」より厳選した銘柄3種のテイastingセット（各60ml）5,000円（税サ込）をご提供いたします。

※内容・銘柄・価格はエリアごとに異なります。詳細はお問い合わせください。



-----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）](#)

レストラン予約直通 TEL：075-746-5522

光栄菊について

佐賀県小城市の光栄菊酒造は、明治時代に創業後、長らく休業していた酒蔵の銘柄を引き継ぎ、2019年に新たな体制で再始動。伝統に敬意を払いつつ、現代の嗜好に合う“酸”と“旨味”の調和を追求し、米の特性を最大限に引き出す革新的な酒造りを行っています。すべて無濾過生原酒で仕上げられた個性豊かな銘柄と、唯一無二のデザインラベルが、多くのファンを惹きつけています。

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