

ザ・リッツ・カールトン京都「シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue」にて 東京・浅草「Hommage（オマージュ）」荒井 昇シェフとの 二夜限りのコラボレーションディナーを開催

イベント終了後も記憶に残るひと皿を、余韻とともに楽しみいただけます



「Hommage（オマージュ）」
荒井 昇シェフ



シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue
ヘッドシェフ 井上 勝人

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、レストラン「シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue」にて、東京・浅草のミシュラン二つ星フレンチレストラン「Hommage（オマージュ）」の荒井 昇シェフを迎え、2025年7月17日（木）・7月18日（金）の2日間にわたり、特別なコラボレーションディナーを開催いたします。なお本イベントは、今年4月に東京・Hommageで行われたディナーに続く、二度目の特別なコラボレーションとなります。

本コラボレーションでは、固定概念にとらわれず、フランス料理の技法と独自の感性を融合させた自由な発想で唯一無二の料理を追求し続ける「Hommage（オマージュ）」の荒井 昇シェフと、京都の自然や季節の移ろいを「七十二候」という日本独自の暦に重ね、五感で味わうダイニング体験を提供してきた「シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue」の井上 勝人が、それぞれの哲学と技を惜しみなく注ぎ込んだ特別コースをご用意いたします。関西ならではの旬の食材を軸に、両シェフの世界観が交差することで生まれる、伝統と革新が調和した一皿一皿をお楽しみいただけます。京都と東京、異なる舞台で磨かれた二人の感性が織りなす、二夜限りの饗宴をご堪能ください。

さらに、このコラボレーションを記念し、両シェフの感性が交差する印象的な一皿「近江牛フィレ」を、イベント終了後も「シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue」にて1か月間限定でご提供いたします。

この料理は、井上がスペイン・バスクで過ごした日々とその記憶から生まれたものであり、荒井シェフがその味わいに共鳴し、対話を通じて互いの感性を重ね合わせる中で、今回の共演を象徴する一皿として新たに昇華されたものです。フランス料理の技と、京都の風土と季節を見つめ続けてきた感性が響き合う、唯一無二のスペシャリテ、特別な夜の余韻を、期間限定でお楽しみいただけます。

井上は「この料理を通じて、皆さまにも旅の記憶や、料理人同士の対話から生まれる新たな可能性を感じていただけたら嬉しいです」と語っています。



近江牛フィレ イタリアンスイートペッパー ブラックシーズニング
※トッピングは季節により変更されます

【コラボレーションディナー概要】

日程：2025年7月17日（木）、7月18日（金）

時間：18:00 開場 / 18:30 開宴

場所：シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue（ザ・リッツ・カールトン京都 1F）

料金：お一人様 ¥63,250（税・サービス料込）

定員：各日8席限定

ご予約・お問い合わせ

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

TEL：075-746-5522（レストラン予約 9:00-15:30）Email：restaurant-reservation.kyoto@ritzcarlton.com



東京でのコラボレーションメニュー / 明石鯛の白子のフリット（シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue）



東京でのコラボレーションメニュー / 足寄町石田さんのミルクラムの股肉ロースト (Homage)



東京でのコラボレーションメニュー / パニラのパンナコッタ・唐辛子 (Homage)

Homage (オマージュ) 荒井 昇 プロフィール

1974年 東京・浅草生まれ。1990年調理師専門学校卒業後、都内や東北のレストランで修業を積み、1998年24歳で渡仏。「ル・クロ・デ・シーム」や「オーベルジュ・ラ・フニエール」などの有名レストランで、フランス料理の伝統と哲学を学びました。帰国後、素材選びの見識を深めるべく、築地の仲買として働きました。2000年、26歳で生まれ育った街・浅草に「Homage」をオープン。フランス料理のフィルターを通しながら、固定概念に捉われない自由な発想でオリジナリティー溢れる料理を追及し続けています。

シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue 井上 勝人 プロフィール

東京を皮切りに、イタリアやスペインの有名レストランで修行する。2011年より「ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン」で料理長を務め、同レストランは2019年度の「アジアのベストレストラン 50」にて18位、ミシュランガイドにて一つ星を獲得した。2019年より現職。「シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue」を立ち上げ、京都の四季を七十二候に重ね合わせながら、旬の食材を余すところなく使い切る“始末の心”を大切に、記憶に残るダイニング体験を提供しています。



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』

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