

ザ・リッツ・カールトン京都、会席「水暉」×平和酒造『紀土 無量山』 淡路の鰹・宮津港の甘鯛とともに楽しむ一夜限りのペアリングディナー開催

和歌山の酒蔵・平和酒造の特別ゲストを迎え、旬の美味と銘酒が響き合う一夜をお届けします。



「会席 水暉」盛り付けイメージ



平和酒造『紀土 無量山』

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、和歌山県海南市の老舗酒蔵・平和酒造が手がける銘酒『紀土（きつど）』の最高峰シリーズ『無量山（むりょうざん）』と、旬の食材を贅沢に使った特別会席を楽しむ一夜限りのディナーイベントを、2025年8月29日（金）に開催いたします。

当日は、平和酒造より杜氏の柴田 英道氏をお迎えし、蔵の歴史や酒造りに込めた想い、そして代表銘柄『紀土』の魅力について直接お話しいただきます。なかでも『紀土』シリーズの最高峰である『無量山』は、醸造技術、蔵人の経験と勘、最高の原料のすべてに妥協することなく造り上げられたプレミアムな一本で、日本国内外で高く評価されています。

お料理は、「会席 水暉」の料理長による、この一夜限りの特別会席をご用意しています。

淡路の鰹、宮津港の甘鯛、京都の旬野菜を中心に、早松茸や鮑、毛蟹、鮎などを使用し、季節の移ろいを五感で楽しめるコースをご用意いたします。通常のコース内容とは異なり、平和酒造の日本酒とのペアリングを主軸に構成されたスペシャルメニューとなっております。



鱧のお料理イメージ

また、すべての料理はお客様の目の前で盛り付けて提供され、各日本酒についても、特別ゲストよりその特徴や造りの背景について丁寧にご紹介いたします。

晩夏の京都で、銘酒と旬の恵みが織りなす特別なひとときを、ぜひご体験ください。



【イベント概要】

期 間：2025年8月29日（金）

時 間：18時開場

場 所：ザ・リッツ・カールトン京都 日本料理「会席 水暉」

内 容：特別会席コースと平和酒造の日本酒ペアリング

※食材の仕入れ状況によりコースの内容が変更される可能性があります。

予 約：[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

平和酒造について

和歌山県海南市に蔵を構える平和酒造は、1928年に創業。地域とのつながりを大切にしながら、若い蔵人たちが中心となり、現代の感性に響く酒造りに挑戦しています。代表銘柄『紀土（KID）』は、軽快で洗練された味わいが国内外で高く評価され、世界中のファンから注目されています。中でも最高峰シリーズ『無量山』は、酒造技術、蔵人の経験と勘、原料すべてに妥協せず造り上げられた渾身の逸品です。伝統を守りながらも革新を取り入れた酒造りで、平和酒造は日本酒の新しい魅力を発信し続けています。

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