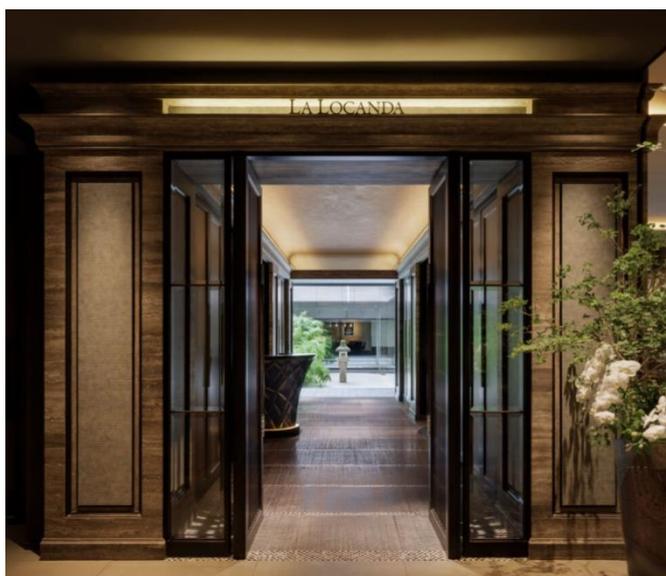


## ザ・リッツ・カールトン京都、イタリアンレストラン「ラ・ロカンダ」にて ミシュランスターシェフ「ジュゼッペ・モラーロ」氏を迎えた 一夜限りのペアリングディナー開催



ジュゼッペ・モラーロ氏



イタリアンレストラン「ラ・ロカンダ」

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、館内のイタリアンレストラン「ラ・ロカンダ」にて、イタリアの名店「Contaminazioni（コンタミナツィオーニ）」のオーナーシェフであり、ミシュラン一つ星に輝く ジュゼッペ・モラーロ氏 を迎えた特別ディナーイベントを、2025年9月12日（金）に開催いたします。

モラーロ氏は、世界的巨匠ハインツ・ベック氏の薫陶を受け、各国での経験を通じて独自の料理哲学を築き上げてきました。その根幹には「地元と季節の恵みを尊重すること」が息づいています。

また、モラーロ氏が掲げるレストラン「Contaminazioni」のロゴには、京都・嵐山で出会った蜻蛉（トンボ）の竹細工から着想を得たデザインが採用されており、日本文化への深い敬意とオマージュが込められています。今回のイベントでモラーロ氏は、異なる文化を料理で結び付けたいという思いから、京都の旬の食材を贅沢に用い、イタリア料理をベースにしながら自身の経験を反映した独自のスタイルを表現しています。

本イベントでご提供するコースでは、酸味をテーマに据え、ハイビスカスや発酵ブルーベリー、熟成味噌などを用いた多彩な表現を取り入れています。一皿ごとに新鮮な驚きと調和を感じられる構成となっており、モラーロ氏の記憶や旅の経験、文化交流から生まれた発想が、京都の旬の食材と融合した特別な体験へと昇華されています。

今回のスペシャルディナーに際し、ジュゼッペ・モラーロ氏はこのように述べています。

「日本に再び戻り、料理を通じて私の日本への深い愛を語れることは、私にとって大きな喜びであり、光栄です。私は、日本の優雅さ、精神性、自然への敬意から常にインスピレーションを受けており、その感謝の気持ちを込めたメニューを今回ご用意しました。味覚こそが、人と人を結びつける唯一の融合(Contaminazioni)なのだと考えています。この夜が、文化と味覚の融合を皆様と分かち合うひと時となり、心から楽しんでいただけたら幸いです。」

### 【イベント概要】

期 間：2025年9月12日（金）

時 間：18時開場 18:30一斉スタート

場 所：ザ・リッツ・カールトン京都 ラ・ロカンダ

内 容：特別コースとペアリング

※座席数には限りがございますので予めご了承ください。

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

レストラン予約直通 TEL：075-746-5522



また9月18日～11月中旬までの期間限定でイタリアンレストラン「ラ・ロカンダ」のコースメニューに、ジュゼッペ・モラーロ氏のエッセンスが加わった特別なコースを提供予定です。

### ジュゼッペ・モラーロ氏 (Giuseppe Molaro) について

1986年、イタリア・ナポリ生まれ。幼少期より父の経営するレストランで料理に親しみ、15歳で厨房に立つ。18歳で北アイルランドへ渡った後、スペインの三ツ星レストラン「カンファバス」で研鑽を積む。2010年よりハインツ・ベック氏のもと、ローマの三ツ星レストラン「ラ・ベルゴラ」で経験を積み、さらにポルトガルやドバイでのレストラン立ち上げにも参加。2014年には「HEINZ BECK TOKYO」のオープニングのため来日し、2016年にエグゼクティブシェフへ就任、翌2017年にはミシュラン一つ星を獲得。2019年に帰郷し、自身のレストラン「Contaminazioni」をナポリ近郊ソルマ・ヴェスヴィアーナにオープン。パンデミックの困難を経ながらも、2021年11月にミシュラン一つ星を獲得。異なる文化や食材を融合させる「Contaminazioni (混ざり合い)」の精神を体現する料理で高い評価を得ている。

### 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](mailto:rc.kyoto.pr@ritzcarlton.com)