

ザ・リッツ・カールトン京都、萬乗醸造の革新の銘酒「九平次」を、 日本料理「水暉」全エリアにて2か月限定でご提供

会席・鉄板による一夜限りの特別ディナーを皮切りに、食と酒の共演を継続展開



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、愛知県・萬乗醸造が手がける銘酒「九平次（くへいじ）」の3種テイastingセットを、2025年10月11日（土）から12月10日（水）までの期間限定でご提供いたします。

本企画は、10月10日に開催される「会席 水暉」と「鉄板 水暉」による一夜限りの特別ディナー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」「鮎 水暉」の各エリアにて、「九平次」の個性豊かな銘柄をテイastingセットとしてお楽しみいただける特別な機会です。

「九平次」は、日本国内にとどまらず、フランス・ブルゴーニュでもワイン造りを行う萬乗醸造が展開するグローバルブランド。15代目蔵元・久野九平治氏の「すべては、田んぼと畑から始まっています」という哲学のもと、土地の個性を映す酒造りに挑戦し続けています。テロワールを重視した醸造によって生まれるその味わいは、酒という枠を超えて多くの美食家を魅了しています。

秋から初冬にかけての季節の移ろいとともに、料理との新たなペアリングの可能性をどうぞご体験ください。



【ご提供概要】

期 間：2025年10月11日（土）～12月10日（水）

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」「鮭 水暉」にて、「九平次」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

※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。

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約直通 TEL：075-746-5522

※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

九平次について

愛知県名古屋市の萬乗醸造が手がける「九平次（くへいじ）」は、15代目蔵元・久野九平治氏のもと、日本酒のみにとどまらずフランス・ブルゴーニュでもワイン造りを展開する革新的なブランドです。伝統に敬意を払いながらも、テロワールを重視し、米やブドウなど原料が持つ土地の個性を最大限に引き出す酒造りを行っています。日本酒とワイン、二つの文化をつなぐ独自の哲学と、洗練された味わいが、多くの美食家や愛好家を魅了しています。

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』

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