

## ザ・リッツ・カールトン京都、“Holiday’s Wonderland”をテーマに贈る ホリデーシーズン限定プログラム

華やかな祝祭の世界へ誘う、心ときめく冬のひとときを



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、2025年のホリデーシーズンに、“Holiday’s Wonderland（ホリデーズ・ワンダーランド）”をテーマとした華やかで多彩な特別プログラムを開催いたします。“Holiday’s Wonderland”は、訪れる人々の五感を通じて心躍るひとときを紡ぐ、ザ・リッツ・カールトン京都ならではのホリデー体験を表現したテーマです。古都京都において豊かな文化に包まれながら、ご家族や大切な方と、より思い出深いひとときを過ごしていただけるよう、多彩なフェスティブプロモーションを展開いたします。

クリスマスプロモーションでは、イタリアの伝統を礎に、革新的スタイルで記憶に残る一皿を提供する「ラ・ロカンダ」や、七十二候を表現した「シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue」にてご家族や、ご友人と特別なクリスマスをお過ごしいただけるディナーを提供するほか、ジャズミュージックのライブ演奏を聴きながら充実した時間を心地よくお過ごしいただけるザ・バーにて、クリスマスに着想を得た『クリスマスカクテル』を提供します。また、ザ・リッツ・カールトン京都でしか味わえない特別な体験として、ピエール・エルメ・パリのフェスティブアフタヌーンティーや、クリスマス限定ケーキも販売いたします。

そして、ニューイヤープロモーションでは、今回のテーマである“Holiday’s Wonderland”を表現した空間や、お料理でお楽しみいただけるガラディナー・カウントダウンパーティーを開催。大晦日の夜、2026年を迎える瞬間を祝福と共に過ごしていただけます。さらに、極上のスパトリートメントのチケットなどが入った2026年新春福袋もご用意いたします。

煌めく光、心地よい音楽、季節の香り、味わい、そして心に残る温かなもてなしが調和し、まるで夢の中に迷い込んだような特別な時間をお届けするザ・リッツ・カールトン京都のプロモーションにご期待ください。

## ガラディナー ～ニューイヤーズ・イヴを彩る一夜限りの饗宴～

煌びやかな装飾とシャンパンツリーが輝く空間で始まるのは、厳選されたドリンクとカナッペを愉しむカクテルレセプション。その後は、シェフが心を込めて手がける華やかなガラディナーへと続きます。

幻想的な装飾と音楽に包まれながら、2025年の締めくくりと新しい年の訪れを祝う、特別で忘れられない一夜をお届けします。



### 【ガラディナー概要】

期 間：2025年12月31日（大晦日）～2026年1月1日（元日）

時 間：19：00カクテルレセプション 20：30ガラディナー～25：00終了予定

場 所：ザ・リッツ・カールトン京都 B2F 宴会場

価 格：大人（20歳以上） ¥90,000 13～19歳 ¥42,000 6～12歳 ¥21,000 0～5歳 無料 すべて税・サービス料込

ご予約・お問い合わせ：[https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto-dining/reserve?menu\\_lists=68e9d9ab84ca26ffb8abbd44](https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto-dining/reserve?menu_lists=68e9d9ab84ca26ffb8abbd44)

※ドレスコード：スマートカジュアル

※大晦日のガラディナー付き宿泊プランもご用意しております。詳細はお電話 **075-746-5511（宿泊予約直通）** にお問い合わせください。

## シェフズ・テーブル by Katsuhito Inoue フェスティブ エクスペリエンス

井上勝人シェフによる、限定8席の特別なフェスティブディナー。厳選された旬の食材と洗練された技が織りなす美しいコースを五感で心ゆくまでご堪能ください。



### 【ご提供概要】

期 間：2025年12月24日、12月25日、12月31日

時 間：18:00 一斉スタート

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

価 格：¥80,000（12月24日・12月25日）¥90,000（12月31日）  
（すべて税・サービス料込）

※メニュー内容は季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：TEL：075-746-5522(レストラン予約)

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

## ラ・ロカンダ クリスマス限定ディナーコース

イタリアン レストラン ラ・ロカンダでは、Rosso・Verdeの2種類の特別なメニューをご用意しました。優雅なクリスマスのひとときをお楽しみください。



### 【ご提供概要】

期 間：2025年12月24日、12月25日

場 所：ザ・リッツ・カールトン京都 1F ラ・ロカンダ

価 格：Rosso ¥33,000 Verde ¥42,000 （すべて税・サービス料込）

※メニュー内容は季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：TEL：075-746-5522(レストラン予約)

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

## ザ・バー クリスマスシーズン限定 カクテル

スタイリッシュな雰囲気漂うザ・バーでは、クリスマスムードを堪能できるこの季節限定のカクテルをご用意しました。いちごの鮮やかな酸味とヘーゼルナッツの芳醇な香りを合わせた特製カクテルは、真っ白なミストのベールにキラキラの雪を散りばめたように、幻想的で華やかなひとときを演出します。



### 【ご提供概要】

期 間：2025年12月1日～12月25日

場 所：ザ・リッツ・カールトン京都 1F ザ・バー

価 格：¥3,795（税・サービス料込）

ご予約不可

## Holiday Afternoon Tea

ホリデーシーズンを彩る特別なアフタヌーンティー。

ピエール・エルメ・パリのスイーツとともに、華麗に仕立てられたセイボリーやスコーンを味わうひととき。きらめく季節の彩りを映すザ・ロビーラウンジで、心温まる優雅なティータイムをお楽しみください。



### 【ご提供概要】

期 間：2025年12月3日～2026年1月5日

場 所：ザ・リッツ・カールトン京都 1F ザ・ロビーラウンジ

価 格：¥7,500（12月3日～19日）、¥8,500（12月20日～2026年1月5日）

※メニュー内容は季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：

TEL：075-746-5522(レストラン予約)

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

## ピエール・エルメ・パリ Noel 2025

2025年のピエール・エルメ・パリ クリスマスコレクション「アビス」は、深海の神秘をテーマにした、幻想的なスイーツ。サンゴや海の生き物から着想を得て生まれた華やかなコレクションをザ・リッツ・カールトン京都のピエール・エルメ・パリ ブティックにてお楽しみいただけます。



### ビュッシュ セレナ

¥7,884 (税込)

マンダリン風味のサブレ、マンダリンのセミコンフィ、マンダリン風味ビスキュイ、ジンジャー風味ビスキュイ、マンダリンのジュレ、マンダリン風味クリーム、マンダリン風味シャンティイクリーム  
サイズ：縦17cm × 横9cm × 高さ8cm



### オルフェオ クール メレ

¥5,400 (税込)

ビスキュイショコラ、ガナッシュショコラアラグアニ、ヘーゼルナッツプラリネクリーム、ガナッシュモンテショコラアラグアニ  
サイズ：直径12cm × 高さ4cm



左から、ショコラと甘酸っぱいパッションフルーツが絶妙に釣り合った「ビュッシュ モガドール」、メープルシロップ風味マスカルポーネクリームを使用した「ビュッシュ キャレブラン」、ローズとライチ、フランボワーズが織りなす「ビュッシュ イスパハン」

¥1,350 (すべて) (税込)

サイズ (すべて) 縦5.5cm × 横6cm × 高さ5.5cm

## ガレット・デ・ロワ2026

ピエール・エルメ・パリの「ガレット・デ・ロワ 2026」は、昔ながらのガレット・デ・ロワを見直して、アーモンドの新たな一面を壮麗に盛り立てています。程よく焙煎されてこの上ない風味になったアーモンドが、ガレットの真ん中に行きわたって、心地よい歯ごたえのスイーツの魅力を生み出しています。さくさくとした食感がある金色のパートフィユテと、香ばしい炒りアーモンドとの間で展開される完璧なコントラストの妙をお楽しみください。「ガレット・デ・ロワ モガドール」は、ピエール・エルメ・パリの代表作のひとつであるモガドールを、ガレット・デ・ロワの特別バージョンにふさわしくアレンジしました。パッションフルーツの香りをアーモンドクリームの中に溶け込む一方、フルーティなガナッシュとカラメリゼしたローストパイナップルが甘酸っぱい風味をかもしだしています。さくさくとした食感の本品を一口味わったら有頂天になってしまいうでしょう。

ガレット・デ・ロワの中には、フェーヴと呼ばれる小さなフィギュアが潜んでいます。フェーヴを当てた人はその日一日王様または王女様となり、パートナーに王冠をかぶせて幸せを分かち合い、その幸運は一年続くとも言われています。フェーヴは王冠と一緒にブティックにてガレット・デ・ロワに添えてご提供いたします。※フェーヴはお選びいただけません。



左：ガレット アンフィニマン アマンド

¥4,320 (税込)

右：ガレット モガドール

¥4,860 (税込)

サイズ：直径18cmサイズ (すべて)

■クリスマスケーキはご予約受け付け中 受け渡しは2025年12月20日～12月25日となります。

■ガレット・デ・ロワは12月1日よりご予約を開始いたします。

ご予約はこちら：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto/reserve>

## New Year's Sanctuary

新しい年の幕開けを、ザ・リッツ・カールトン京都で。千年の都・京都で、新年を寿ぐ旬の恵みを味わう水暉の会席とともに、特別な福袋や、日本の伝統を彩る華やかなお料理をご用意しております。静謐で趣向的で、豊かな一年の始まりをお迎えください。



### 日本料理 水暉 年末年始特別会席

年末年始の期間、日本料理 水暉にて「特別会席」をご用意いたします。冬の旬を生かした品々を、京都ならではの伝統と共に優美にお楽しみください。

#### 【ご提供概要】

期 間：2025年12月31日～2026年1月1日

場 所：ザ・リッツ・カールトン京都 B1F 会席 水暉

価 格：お一人様 36,000円（税・サービス料込）ご夕食のみ

※メニュー内容は季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：

TEL：075-746-5522(レストラン予約)

URL：[https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto-mizuki/reserve?menu\\_items=68de13af73b9fc382cc810d9](https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto-mizuki/reserve?menu_items=68de13af73b9fc382cc810d9)

### 新春福袋

ザ・リッツ・カールトン スパより、2026年1月1日限定で、特別な福袋を2種類をご用意いたします。

RCロゴタオルやTシャツなど、上質なアイテムを詰め合わせた福袋は、新しい年の始まりを華やかに彩ります。大切な方への贈り物として、またご自身へのご褒美として。心を満たすひとときをお届けする、ザ・リッツ・カールトン京都ならではの新春の贅沢をお楽しみください。

#### 【販売概要】

期 間：2026年1月1日～1月5日

時 間：午前8時～午後10時

場 所：ザ・リッツ・カールトン京都 B2F ザ・リッツ・カールトン スパ

価 格：¥33,000 / ¥55,000（すべて税・サービス料込）

ご予約・お問い合わせ：075-746-5554（ザ・リッツ・カールトン スパ）

### 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)