

## ザ・リッツ・カールトン京都にて、ウーマンエンパワーメントを讃える 女性シェフやパティシエによる特別なランチイベント 「Ladies Who Lunch」を開催

第二回目の舞台は、イタリア料理「ラ・ロカンダ」にて特別なコース料理と、  
女性パティシエが手掛けるデザートを提供いたします。

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、2026年5月26日（火）ウーマンエンパワーメントをテーマに、女性シェフ・パティシエによる特別なランチイベント「Ladies Who Lunch」を開催いたします。本イベントは、館内で活躍する女性たちの感性と技術に光を当て、料理・デザートを通じて新たな食体験をご提案するものです。日々お客様へ心を込めたお料理やデザートを提供する女性シェフやパティシエたちの視点から生まれる一皿一皿は、繊細さと力強さを兼ね備え、ここでしか味わえない特別なひとときを演出いたします。



ラ・ロカンダ

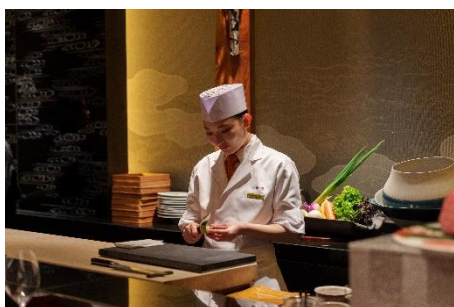


鉄板 水暉・天麩羅 水暉



ペストリーキッチン

第一回は、日本料理「水暉」にてご招待制にて開催し、会席、天麩羅、鉄板といった日本料理の多彩なジャンルを一つの空間で体験いただける特別な舞台となりました。各カウンターでは、女性の料理人による技と所作を間近に感じながら、出来立てのお料理を五感で味わうライブ感あふれる食体験をご提供いたしました。旬の食材を活かし、素材の魅力を引き出す、四季を映し出すようなコース料理に加え、女性パティシエによるデザートもご用意し、コース全体を通じて日本料理の奥深さと美意識を改めて感じていただける内容となりました。さらに、京都の老舗茶舗「福寿園」とのコラボレーションにより、お料理やデザートに寄り添うお茶のペアリングをご用意し、日本ならではの食文化の魅力をより一層引き立てました。料理とお茶が織りなす繊細な調和が、食体験に奥行きをもたらし、印象深いひとときを創出いたしました。



第二回となる今回は、イタリアンレストラン「ラ・ロカンダ」に舞台を移し、女性シェフが手がける特別なランチコースをご提供いたします。旬の食材を取り入れながら、イタリア料理の伝統と京都ならではの感性を融合させた一皿一皿をご堪能いただけます。さらに、女性パティシエによるデザートをご用意し、コースの締めくくりを華やかに彩ります。また当日は、ワインバー「emme」オーナーソムリエ・村尾美由紀氏によるワインペアリングをご用意し、料理との調和を一層引き立てます。女性ならではの感性が織りなす料理とワイン、そしてデザートのマリアージュが、より豊かで奥行きのある食体験を演出いたします。

### 【ラ・ロカンダ/Ladies Who Lunch】

日時：2026年5月26日 12：00～一斉スタート

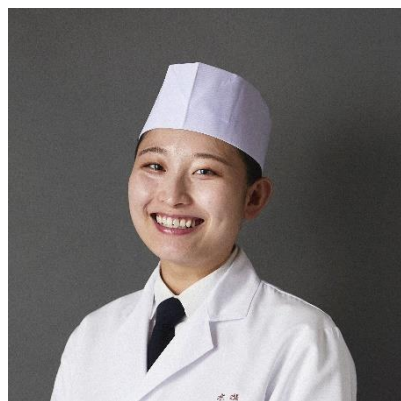
料金：12,000 円（税・サービス料込み）

場所：ザ・リッツ・カールトン京都 1階「ラ・ロカンダ」夷川邸

京都府京都市中京区鴨川二条大橋畔

ご予約・お問い合わせ：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/ritzcarlton-kyoto-lalocanda/reserve>

### 【Ladies Who Lunch 参加シェフ・パティシエ プロフィール】



山口 杏奈 / 水暉 天麩羅

山口杏奈は新卒でザ・リッツ・カールトン京都に入社。2021年から2024年まで水暉の会席キッチンにて研鑽を積み、2024年より天麩羅セクションへ異動し、現在は技術の研鑽に励んでいます。世界最高峰のホテルで提供される料理には、それにふさわしい高い水準が求められると考え、洗練された技術と感性を学べる環境を志望しました。また、日本料理 水暉 総料理長三浦の人柄と指導に触れたことも、水暉でのキャリアを志す大きなきっかけとなりました。ホテルでの食事は旅の思い出の一部であると考え、食材本来の魅力を丁寧に引き出すとともに、その背景にある生産者への敬意を大切にしながら、料理とともに旅の記憶として心に残る一皿を提供することを目指しています。



中田 美里 / 水暉 鉄板焼

中田美里は2020年11月にアルバイトとしてザ・リッツ・カールトン京都に入社し、2021年4月に正社員として正式に入社しました。宴会キッチンでの経験を経て、2025年より水暉へ異動し、現在は鉄板焼を担当しています。京都の中でも特に高いブランド力と存在感を持つホテルであると感じたことが、入社を決め手となりました。すべてのお客様に心から「美味しい」と感じていただくことを大切にしており、水暉の鉄板焼はプライベート感のある空間で提供されるため、料理だけでなく空間づくりも重要だと考えています。調理を行いながら食材について会話を交わすことで、料理の魅力をより深く伝え、記憶に残る食体験と上質な時間を提供することを目指しています。



長谷川 晶 / ラ・ロカンダ

長谷川晶は調理専門学校卒業後、2018年にザ・リッツ・カールトン京都へ入社。祖母が「Buono」というカフェを営んでいた影響もあり、幼い頃から食が身近な存在であったことが、イタリア料理の道を志すきっかけとなりました。現在はリーダーとして、品質の維持に努めるとともに、その責任の重さを日々実感しています。多様なお客様をお迎えするホテルレストランにおいては、アレルギーや食事制限への対応もホスピタリティの一環であると考えています。単に食材を除くのではなく、美味しさを損なうことなく工夫を重ねることで、すべてのお客様に安心してお食事を楽しんでいただけるよう心がけています。



堀 美希 / ラ・ロカンダ

堀美希は2020年に新卒でザ・リッツ・カールトン京都に入社。入社前から、一人ひとりのお客様に真摯に向き合うチームの姿勢に魅力を感じていました。料理とサービスが一体となり、お客様にとってかけがえのない滞在を生み出す環境に惹かれ、この場所でのキャリアを志しました。ここでしか味わえないと感じていただける料理を提供することを目指し、京都ならではの空気感や四季の移ろいを大切にしながら、その瞬間ならではの一品を表現しています。過度に華美にするのではなく、やさしく心に残る料理を通じて、訪れた後も思い出していただけるような体験を届けることを目標としています。



平田 咲 / ペストリー

平田咲はザ・リッツ・カールトン京都のペストリーチームにて10年目を迎えます。尊敬する先輩の紹介をきっかけに入社し、常にお客様を中心に考え、チーム全体で細やかな心配りを大切にしている文化に魅力を感じてきました。デザートはコースの最後を締めくくる特別な存在であり、最も印象に残る一品であると考えています。また、お祝い事や特別なシーンにおいても重要な役割を担っています。単に満腹感を満たすだけでなく、心まで満たされるようなデザートを目指し、ひと口目から温かさを感じていただけるような一品を創り続けています。大切なひとときの記憶として残るデザートを届けることが目標です。



中村 幸代 / ペストリー

中村幸代は京都出身で、2023年に新卒としてザ・リッツ・カールトン京都に入社しました。ブティックケーキやアフタヌーンティー、レストランデザート、ウエディングなど、さまざまなシーンに対応するペストリーを一つの環境で学べる点に魅力を感じました。また、ピエール・エルメ・パリのデザートを通してフランス菓子を学ぶことも大きな決め手となりました。デザートは味や見た目だけでなく、チョコレートプレートや装飾など細部に至るまで体験の一部であると捉えています。完成後も常に「次はどうすればより美しくできるか」を考え続けることで、自身の成長と創造性を高めています。日々の積み重ねを大切にしながら、喜びと記憶として心に残るデザートを提供することを目指しています。

鴨川の流れを望む穏やかな空間の中で、日常を少し離れ、料理とワイン、そして人の想いが響き合うひとときをお過ごしいただくとともに、本イベントを通じて、館内で活躍する多くの女性スタッフの存在にも光を当てながら、女性が輝き活躍することの美しさとその意義を感じていただければ幸いです。



### 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>

9年連続5つ星獲得 『フォーブス・トラベルガイド 2026』

### ザ・リッツ・カールトン京都 お問い合わせ先

遠山絵里

Email : eri.toyama@ritzcarlton.com