News

THE RITZ-CARLTON
KYOTO

ザ・リッツ・カールトン京都、「Holiday's Wonderland」をテーマに
年末年始を彩る多彩なフェスティブプログラムを開催

PIERRE HERMÉ PARIS のホテル限定コレクションの発売や毎年恒例となる華やかなガラディナーを開催



ガラディナー イメージ



PIERRE HERMÉ PARIS ケーキ一例

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：ヴィディア・サガール）は、2026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）」をテーマとした多彩なフェスティブプログラムを開催いたします。

一年の締めくくりと新たな年の始まりを祝うこの季節。ザ・リッツ・カールトン京都では、きらめく装飾や心を満たす美食、そして温かなホスピタリティを通して、京都ならではの優雅なホリデー体験をお届けします。大切なご家族やご友人、愛する方とともに過ごすかけがえのない時間を彩るプログラムをご用意いたしました。

本年は、PIERRE HERMÉ PARIS（ピエール・エルメ・パリ）によるホリデーコレクション「Invisible（アンヴィジブル）」に着想を得た、ザ・リッツ・カールトン京都でしか味わうことのできない期間限定スイーツをはじめ、イタリア料理「ラ・ロカンダ」による季節の限定ダイニング体験やホリデーサンデーブランチ、季節限定カクテルコレクション、日本料理「水暉」の年末年始特別会席など、多彩な美食体験をご提供します。また、大晦日にはホリデーシーズンのハイライトとなるガラディナーを開催いたします。シャンパーニュとキャビアを楽しむカクテルレセプションに始まり、ライブジャズ演奏、抽選会、カジノゲーム、そして新年へのカウントダウンセレブレーションまで、年越しのひとときを華やかに演出します。

古都・京都の静謐な美しさとホリデーシーズンならではの華やぎが調和するザ・リッツ・カールトン京都で、心に残る特別な冬のひとときをお過ごしください。

大晦日を彩るガラディナー

2026年の締めくくりを華やかに彩るガラディナーを開催いたします。シャンパーニュとキャビアによるカクテルレセプションから始まり、特別ディナー、ライブジャズ演奏、豪華賞品が当たる抽選会、カジノゲーム、そして新年へのカウントダウンセレブレーションまで、多彩なプログラムをご用意いたします。ゴールドとパープルを基調とした「Holiday's Wonderland」の世界観とともに、新しい一年の幕開けをお祝いいただけます。



【ガラディナー概要】
期 間：2026年12月31日（大晦日）～2027年1月1日（元日）
時 間：19：00カクテルレセプション 20：00～25：00ガラディナー
場 所：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-cat-635f69aca32e18000f5f8ebd
ドレスコード：ゴールドまたはパープルを取り入れたエレガントな装い

ガラディナー付き宿泊プランもご用意しております。詳細はリンクかお電話 **075-746-5511（宿泊予約直通）** にお問い合わせください。輝かしい新年の幕開けを祝うガラディナー : 京都市, 日本 | ザ・リッツ・カールトンホテル

ラ・ロカンダが贈る冬の特別なダイニング体験

イタリア料理「ラ・ロカンダ」では、クリスマスおよび年末年始限定の特別なダイニング体験をご用意いたします。旬の食材を主役に、イタリア料理の伝統と京都ならではの繊細な感性を融合させたコース料理をご提供。この時期だけの特別な味わいとともに、大切な方との心温まるひとときをお楽しみいただけます。



【ご提供概要】
期 間：2026年12月24日～26日、31日～2027年1月2日
場 所：ラ・ロカンダ
価 格：Rosso ￥30,000 Verde/Bianco ￥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#menu-cat-6a9bcf62f5f930eb1e6d353a

ラ・ロカンダ　ホリデーシーズン サンデーブランチ

旬の食材を使用した料理の数々をライブキッチンでご提供するほか、PIERRE HERMÉ PARIS のデザートやライブミュージックとともに楽しむホリデーシーズン限定のサンデーブランチをご用意いたします。ご家族やご友人とともに過ごす、華やかな週末のひとときをお楽しみください。



【ご提供概要】
期 間：2026年12月13日
場 所：ラ・ロカンダ
価 格：アルコールフリーフロー￥32,000（税・サービス料込）
　　ノンアルコールフリーフロー￥27,000（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#menu-cat-6a9bcf62f5f930eb1e6d353a

ザ・バー　ホリデー限定カクテル

スタイリッシュな空間が広がるザ・バーでは、ホリデーシーズン限定のカクテルコレクションをご提供いたします。芳醇なラムと旬の苺を合わせた季節限定の一杯は、祝祭の季節を華やかに彩ります。冬ならではの味わいとともに、特別なひとときをご堪能ください。



【ご提供概要】
期 間：2026年12月1日～25日
場 所：ザ・バー
価 格：4,000円（税・サービス料込）
※ご予約不可
お問い合わせ：TEL：075-746-5522(レストラン予約)

ザ・ロビーラウンジ　ホリデーアフタヌーンティー

PIERRE HERMÉ PARIS が手がけるホリデーアフタヌーンティー。マロンやイチゴ、ピスタチオを使用した華やかなスイーツをはじめ、焼きたてのスコーンやシュトレン、セイボリーをご用意いたします。ホリデーシーズンならではの彩り豊かなティータイムをお楽しみください。



【ご提供概要】
期 間：2026年12月20日～2027年1月3日
場 所：ザ・ロビーラウンジ
価 格：レギュラープラン￥9,000
　　グラスシャンパン付プラン￥11,000
　　シャンパン フリーフロー プラン￥21,000（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-lobbylounge/reserve

PIERRE HERMÉ PARIS ホリデーコレクション2026

現代サーカスの詩的な世界観から着想を得た PIERRE HERMÉ PARIS の2026年ホリデーコレクション「Invisible（アンヴィジブル）」。目には見えないバランスや卓越した技巧へのオマージュを、美しい味わいとテクスチャーで表現した限定スイーツをお届けします。ザ・リッツ・カールトン京都限定のケーキや特別なスイーツコレクションを通して、創造性あふれる世界観をご体験ください。



ビュッシュ フォブール サントノレ
バニラ、ピーカンナッツ、カラメルクリームが織りなす豊かな味わいと美しいテクスチャー。絶妙なバランスが印象的なホリデーシーズン限定の一品です。
17cm 7,560yen



フロコン フレーズ ピスターシュ
ピスタチオとイチゴが織りなす美しいハーモニー。ピスタチオのダコワーズとジョコンド生地に、イチゴのコンポートとピスタチオ風味のマスカルポーネクリームを重ね、艶やかなグラサージュで仕上げました。
14cm 6,696yen



ガレット・デ・ロワ2027
エピファニー(公現祭)に欠かせないガレット。今年はショコラとアーモンド、それぞれの魅力を存分に引き出した二つの味わいをご用意しました。豊かな風味と食感が織りなす、この時期ならではの特別な一品をお楽しみください。
左：ガレット デ ロア アンフィニマン ショコラ　16cm 4,482yen
右：ガレット アンフィニマン アマンド　16cm 4,320yen

■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。
■ガレッド・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

水暉　年末年始特別会席

会席「水暉」では、新たな年の門出を祝う年末年始限定の特別会席をご提供いたします。旬の食材と日本料理の美意識が織りなす一皿一皿を通して、この時期だけの味わいをお楽しみいただけます。新年を寿ぐにふさわしい、美食のひとときをお届けします。



【ご提供概要】

期 間：2026年12月24日～2027年1月4日

場 所：会席 水暉

価 格：日程によりご提供コースと料金が異なります。

※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-cat-6a8fcbcfea7542ea908d8faf

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: http://ritzcarlton-kyoto.jp

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