



News

THE RITZ-CARLTON

KYOTO

お問い合わせ

PR&マーケティングマネージャー 山集 杏里

ザ・リッツ・カールトン京都

〒604-0902 京都市中京区鴨川二条大橋畔

TEL 075-746-5555 / FAX 075-746-5515

Anri.Yamazaki@ritzcarlton.com

【ザ・リッツ・カールトン京都】

館内レストラン「会席 水暉」にて、蟹会席を2019年3月15日まで提供
～日本海の冬の味覚「松葉ガニ」「越前ガニ」尽くしの2コースをご用意～



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:マーク・ノイコム)は、館内レストラン「会席 水暉」にて、日本海の冬の味覚である「松葉ガニ」「越前ガニ」をふんだんに使用した会席2コースを2019年3月15日まで提供いたします。

「会席 水暉」は日本料理の伝統である「五味・五色・五法」にのっとった会席料理を若手現代作家の器でご提供しており、料理人の美意識を集約させた、斬新かつアーティスティックな盛り付けもほかでは味わえない魅力のひとつとなっています。

このたび「会席 水暉」では冬の味覚、カニの需要にお応えし、松葉ガニや越前ガニ尽くしの贅沢な会席2コースをご用意しました。先付「茶碗蒸し 松葉蟹 汲み上げ湯葉」をはじめ、新鮮なお造りはもちろん、焼き蟹、蟹しゃぶしゃぶまで登場。冬の味覚、蟹を最も美味しく味わい尽くす、あらゆる調理法にて提供いたします。

兵庫県柴山港で捕れた松葉ガニの刺身では、活きた状態の蟹のカラを外し氷水に浸け、身が締まったもっとも新鮮な状態で提供。松葉ガニの焼きでは甲羅にたっぷりのカニみそと身を絡ませ、混ぜながら食すのがおすすめ。福井県敦賀港の越前ガニは港ですぐその場で茹でられる「濱茹で」の蟹を使用。最後は釜で炊き上げた

ほかほかの蟹釜めしがおお客様の胃袋を見事に満たします。

ザ・リッツ・カールトン京都「会席 水暉」にて、冬が旬の食材の中でも最高峰に君臨する松葉ガニ、越前ガニを味わい尽くす幸福なひとときをお過ごしください。

ザ・リッツ・カールトン京都「会席 水暉」の蟹会席

期 間： 2019年3月15日(金)まで

場 所： 地下1階 日本料理 水暉

料 金： 28,000円、38,000円(税・サービス料15%別)

メニュー

<38,000円>

先付

茶碗蒸し

松葉蟹 汲み上げ湯葉 1983 宮崎キャビア

美味出汁ジュレ

造里

活松葉蟹 中トロ

焼物

炭火焼き蟹 生姜酢 酢橘 胡瓜

蟹甲羅焼

八寸

蟹天麩羅 蟹味噌豆腐

蟹と芹の酢の物

温物

蟹しゃぶしゃぶ 白菜 絹豆腐 柚子胡椒

食事

蟹飯釜炊き いくら 赤出汁 香の物

又は 蟹雑炊

デザート

ピエール・エルメ・パリよりデザート

ピエール・エルメ・パリよりマカロン 薄茶 峰

の白 柳桜園詰

<28,000円>

蒸蟹

蟹甲羅蒸

胡瓜 若布 生姜酢

焼物

焼蟹 炭火焜炉にて

酢橘 塩 生姜酢

八寸

蟹天麩羅 蟹味噌

蟹と芹の酢の物

温物

蟹鍋 小鍋仕立

白菜 絹豆腐 柚子胡椒

食事

蟹飯釜炊き 赤出汁 香の物

デザート

ピエール・エルメ・パリより

【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。