



News

THE RITZ-CARLTON

KYOTO

お問い合わせ

PR&マーケティングコーディネーター 林 暁美
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

Akemi.Hayashi@ritzcarlton.com

2020年10月9日

【ザ・リッツ・カールトン京都】 館内レストラン「天麩羅 水暉」が 『ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021』にて4年連続となる1つ星を獲得



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:シャビ・ゴンザレス)の館内レストランの1つである「天麩羅 水暉」は、2020年10月6日に発表された『ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021』にて、4年連続となるミシュラン1つ星を獲得しました。

「天麩羅 水暉」を率いる小島太典料理長は、2011年に京都・祇園「天ぷら八坂圓堂」にて天麩羅の料理人として修行を開始。2016年より、ザ・リッツ・カールトン京都「天麩羅 水暉」にて調理技術を磨き、2019年に東京・銀座「てんぷら近藤」での修業後、2020年2月に「天麩羅 水暉」料理長に就任いたしました。視覚や味覚だけでなく、食材が油に入った瞬間の音や香りなど、五感で堪能いただける天麩羅を追求し、今年、『ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021』にて1つ星を獲得いたしました。

「天麩羅 水暉」料理長を務める小島の天麩羅は、化学溶剤を使用しない自然な圧搾製法の一番搾り紅花油を使用することで、風味が軽く、あっさりとしていながらも素材のおいしさがしっかりと引き出されています。素材本来の味を楽しんでいただけるよう、切り出しからお客様のお口に入るまで、最高の状態で提供することを心がけております。瀬戸内・若狭・駿河でとれた新鮮な魚介をはじめ、京野菜などの地元食材を使いながら旬の食材をカウンターの醍醐味である揚げたてで一品ずつ提供し、視覚や味覚だけでなく、食材が油に入った瞬間に感じる音や香りなどを五感でお楽しみいただけます。



また、お客様により良い食材をお届けするため自ら産地に出向き、生産者のお話を聞きながら、自分の目で品質を確認することを心がけております。新たな素材として採用した「霞ヶ浦武井農園」の蓮根は、ねっとり、かつシャキッとした食感を生かし、また、甘みを更に引き立てるため切り方を

工夫して提供しております。そのほか、シグネチャーメニューの「京丹波平井牛フィレ肉 紫蘇巻」や、「卵黄天麩羅御飯 宮崎県産 1983 キャンピオン乗せ」など、ほかでは味わうことのできない珍しい天麩羅もお楽しみいただけます。

「今年もミシュランの1つ星を獲得できたことを大変光栄に思い、身の引き締まる思いです。現状に満足するのではなく、今後も良い素材を探求し、食材にあった切り方や揚げ方を考案し、お客様に今まで以上にご満足いただけるよう日々精進してまいります。」

(「天麩羅 水暉」料理長 小島太典のコメント)

「天麩羅 水暉」

場 所： ザ・リッツ・カールトン京都 地下1階

メニュー： ランチコース

茜(あかね)9,000円、青柳(あおやぎ)12,000円、仲澄(なかすみ)16,000円、
呂花(ろか)21,000円

ディナーコース

青柳(あおやぎ)12,000円、仲澄(なかすみ)16,000円、 呂花(ろか)21,000円

※上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます

ご予約・お問い合わせ:075-746-5522 (レストラン予約直通)

【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。

お問い合わせ先

ザ・リッツ・カールトン京都

セールス&マーケティング部 PR&マーケティング コーディネーター 林 暁美

TEL:075-746-5555 (代表) FAX:075-746-5515

MAIL: Akemi.Hayashi@ritzcarlton.com