



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

2019年10月23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2020』にて3年連続となる1つ星を獲得



秋の風情ただよう、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、2019年10月9日に発表された『ミシュランガイド京都・大阪 2020』にて、3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」は、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、『ミシュランガイド京都・大阪 2018』にて初めて1つ星、続く『ミシュランガイド京都・大阪+鳥取 2019』にて1つ星を獲得してまいりました。

「天麩羅 水暉」の天ぷらは、化学溶剤を使用しない自然な圧搾製法の一番搾りべに花油を使用することで、風味を軽くし、あっさりとしていながらも素材のおいしさをしっかりと引き出します。また、筍、鰹や松茸など、季節感溢れる食材を、カウンターの醍醐味である、一品ずつ丁寧に揚げたてを提供しながら、全てのお客様に同じ質の天ぷらを味わっていただけるように心がけています。さらに、天ぷらに合うさまざまな日本酒やワインをお客様のご要望に応じてご提案するほか、自家製の水出し茶を常時3種以上ご用意しており、アルコールの苦手な方でも天ぷらとお飲物のペアリングをお楽しみいただけます。シグネチャーメニューとして、「牛の紫蘇巻」、「黄身の天ぷら」、「夏は賀茂茄子と生ウニ黄身正油掛け」、「いちじく胡麻味噌かけ」などをご提供しています。

お客様により良い食材と斬新でクリエイティブなメニューをお届けするため、シェフ自ら食材の産地に出向き、自らの目で品質を確認しながら生産者のお話を聞くことを心がけており、今後もお客様のご期待に応えてまいります。

「天麩羅 水暉」

場 所： ザ・リッツ・カールトン京都 地下1階

営業時間： ランチ : 11:30 - 14:30 [ラストオーダー]

ディナー : 17:30 - 21:30 [ラストオーダー]

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

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) 9:00 - 18:00

【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。

<本リリースに関する問い合わせ先>

ザ・リッツ・カールトン 広報代理店 アビアレップス(株)

担当: 今村 和歌子、井原 英美

TEL:03-3225-0008 FAX:03-5363-1118

E-mail: RC-PR.japan@aviareps.com