

フレンチ界を牽引するパリの名店「ルカ・カルトン」 ユゴ・ブルニー氏が初来日
「^{うすい}雨水のシャンパーニュ晚餐 – ルカ・カルトン × ROKU KYOTO」
2026 年 2 月 19 日 (木) 一夜限りのフォーハンス・ディナー開催

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts (京都市北区、総支配人：佐野洋一、以下 ROKU KYOTO)は、時代を超えて語り継がれるフレンチの名店「ルカ・カルトン」より、若き才能として注目を集めるシェフ、ユゴ・ブルニー氏を迎え、ROKU KYOTO 総料理長 谷口彰との共創による一夜限りのフォーハンス・ディナーを 2026 年 2 月 19 日 (木)、「TENJIN」シェフズテーブルにて開催いたします。



ROKU KYOTO「TENJIN」シェフズテーブル



「ルカ・カルトン」シェフ
ユゴ・ブルニー氏



ROKU KYOTO 総料理長
谷口彰

「ルカ・カルトン」は、1960～70 年代にフランス料理の新潮流である「ヌーベル・キュイジーヌ」を生み出したフランスを代表するシェフ、アラン・サンドラス氏が 30 年近くに渡りミシュラン三つ星を維持したパリの老舗レストランです。「より大衆的な料理をつくりたい」という想いから三つ星を初めて返上した事でも広く知られています。現在は、ユゴ・ブルニー氏がこれまでの歴史を引き継いで新たな時代の「ルカ・カルトン」を牽引。フランスの文化財にも指定されている贅沢な空間で提供される独創的なメニューは、今もなお多くの美食家を魅了し続けています。

今回のイベント「^{うすい}雨水のシャンパーニュ晚餐 – ルカ・カルトン × ROKU KYOTO」の開催にあたり、ユゴ・ブルニー氏が初来日。フレンチの権威あるコンクール「メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”」で幾度もノミネートされた実力派シェフである ROKU KYOTO 総料理長 谷口彰との饗宴を、完全予約制のレストラン「TENJIN」シェフズテーブルにて 16 名様限定で開催いたします。

開催日にあたる 2 月 19 日前後は、日本の二十四節気の「^{うすい}雨水」にあたり、雪が雨へ、冬が春へとほどけていく節目です。大地が潤い、草木が芽吹き始める季節をテーマに、1 コースのみの構成で、両シェフが本イベントのためだけに創り上げた特別なメニューを提供いたします。料理に華を添えるのは、エレガンスとフェミニンがコンセプトのプレミアムブランド「ドゥモアゼル」のシャンパーニュ。当夜は、珠玉のヴィンテージ「ドゥモアゼル・ラ・パリジェンヌ 2018」、またメゾンボメリーの歴史を体現する「アパナーージュ 1874 ブリュット」、そして通常では供されることがない極めて稀少な「クロ・ポンパドール 2003 マグナム」を揃えた、唯一無二のシャンパーニュ・マリアージュをご用意いたします。

鷹峯の静謐な佇まいを背景に、両シェフの技術と哲学が融合する贅沢な一夜。ここでしか実現できない美食体験と記憶に残るひとときをお過ごしください。

◇「ルカ・カルトン」シェフ／ユゴ・ブルニー氏のコメント

このたびフォーハンス・ディナーを谷口さんと一緒にできることをとても楽しみにしています。以前より深い関心を寄せていた日本の四季や京都の食文化と向き合い、初めて和の感性に自分自身の料理を融合させて昇華させる特別な機会と感じています。

■「雨水のシャンパーニュ晚餐 - ルカ・カルトン × ROKU KYOTO」概要

【開催期間】2026年2月19日(木) 18:15～

【料金】1名様 45,000円

【メニュー】1コースのみ（アルコールペアリング込み）

※メニュー詳細は開催日直前に決定予定。詳しくはTENJINまでお問合せください。

【シャンパーニュ】ドゥモアゼル・ラ・パリジェンヌ 2018

アパナージュ 1874 ブリュット

クロ・ポンパドール 2003 マグナム

【予約】URL：<https://www.tablecheck.com/shops/lxr-rokukyoto-chefs-table-tenjin/reserve>

電話：075-320-0176（受付時間 平日 9:00～18:00）

※定員に達し次第、受付を終了いたします。

※表示価格にはサービス料15%、消費税10%が含まれます。

「ルカ・カルトン」シェフ／ユゴ・ブルニー（Hugo Bourny）氏

フランス最高峰の料理界で研鑽を積んだユゴ・ブルニーは、アルノー・ドンケル、アンヌ＝ソフィー・ピックといった名匠のもとで、精緻な技術と香りの美学、そして食材への深い敬意を身につけた。

2021年、パリを象徴する名店「ルカ・カルトン」のシェフに就任。アラン・サンドランスの精神を受け継ぎながら、歴史あるメゾンに静かな現代性をもたらしている。直感と感性に導かれた彼の料理は、植物・海・大地を優雅に結び、旅の記憶と自然への憧憬を映し出す。控えめでありながら確かな存在感を放つ、その料理は今、新たなシグネチャーとして結実しつつある。



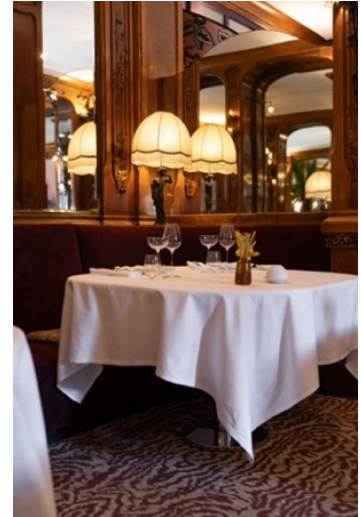
「ルカ・カルトン」シェフ
ユゴ・ブルニー氏／代表的メニュー

レストラン 「ルカ・カルトン (LUCAS CARTON)」

150 年以上にわたり、ルカ・カルトンはマドレーヌ寺院正面にて、パリ美食の象徴としてその名を刻んできました。かつて「タヴェルヌ・ド・フランス」として誕生し、1933 年にはミシュラン三つ星を獲得。フランス・カルトンをはじめ、多くの名シェフを輩出してきた伝説的メゾンです。

1985 年、アラン・サンドランスの就任により新たな時代が開かれ、1998 年にはポール＝フランソワ グランケン氏とレストランのオーナーシップを確立。創作の自由を求め、2005 年に三つ星を自ら返上し、世間を驚かせました。

そして 2021 年、ユゴ・ブルニーが再生の指揮を執ります。マジョレルによるアール・ヌーヴォーの装飾空間のもと、歴史と革新が響き合う《料理のアール・ヌーヴォー》が、今ここに静かに描かれています。



「ルカ・カルトン」内観

ROKU KYOTO 総料理長／谷口彰 (Akira Taniguchi)

旬の食材を多く用い、お客様に四季を感じながら食事を楽しんでいただけるプレゼンテーションにこだわった料理を得意とする。ジャンルにとらわれず、世界中のお客様の目と舌を虜にする料理づくりを目指し、2021 年東急リゾーツ & ステイ (株) 入社。「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」の総料理長に就任。

受賞歴

2010 年 メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”ファイナリスト

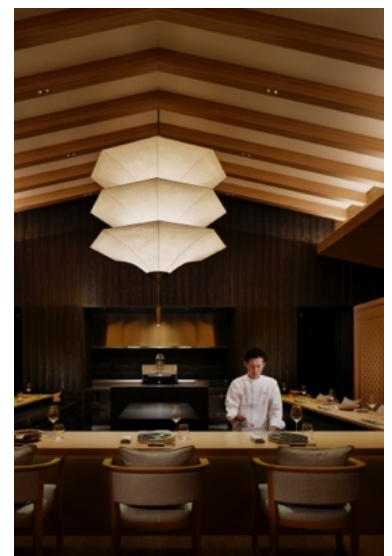
2013 年 メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”東京大会 2 位
ファイナリスト



ROKU KYOTO 総料理長 谷口彰／代表的メニュー

レストラン「TENJIN」シェフズテーブル

「自然・芸術・料理」をモチーフに、型にはまらない美しさを追求したフレンチを提供するレストラン「TENJIN」。ディナータイムのみオープンする完全予約制のシェフズテーブルでは、シェフがカウンターに立ち、“『琳派リフレクション』～ここでしか巡り合えない革新的な食体験～”をテーマに、限定コースを提供しています。敷地内のハーブ園で採れた新鮮なハーブや旬の野菜を取り入れたアーティスティックな料理の数々は、国内外のお客様から高い評価を得ています。



「TENJIN」シェフズテーブル

「ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts」概要

名 称： ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts
開 業 日： 2021 年 9 月 16 日(木)
所 在 地： 京都府京都市北区衣笠鏡石町 44-1
客 室 数： 114 室
料 飲 施 設： 「TENJIN」 オールデイダイニング
「TENJIN」ザ バー
「TENJIN」シェフズテーブル
ス パ 施 設： THE ROKU SPA



ROKU KYOTO 外観



「TENJIN」内観

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts について

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts は、ヒルトンのラグジュアリーブランド「LXR Hotels & Resorts」として日本で初めて誕生したホテルで、東急リゾーツ & ステイが運営しています。京都の名匠たちが築き、日本芸術を育んだ歴史ある地からインスピレーションを受け、その遺産を現代的に再解釈した特別な空間です。静謐な自然に抱かれたロケーションで、自然と調和したライフスタイル、現代的な和の美意識、静けさの中にある活気を感じることができる唯一無二の体験を提供しています。洗練されたデザインと上質なホスピタリティを軸に、土地の文化や日々の所作までもが心に残る体験へと昇華されるよう構築された ROKU KYOTO は、お客様の滞在目的に寄り添いながら、この地ならではの感性が息づく滞在価値を創造しています。

最新情報は、[公式ウェブサイト](#)、[Instagram](#)、[Facebook](#)、[LinkedIn](#)、[YouTube](#) をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 141 の国と地域に 9,000 軒（130 万室以上）のホテルを展開するホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、100 年以上にわたって、30 億人を超えるお客様をお迎えしてきました。Great Place To Work と米フォーチュン誌による「働きがいのある会社」ランキングで第 1 位に選出された企業として、世界中の 50 万人のチームメンバーにとってベストな企業文化を築くことを目指しています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キーの共有、無料の客室アップグレードの事前選択、「コンファームド・コネクティングルーム」機能など、業界をリードするテクノロジーを導入しています。25 のグローバル・ブランド・[ポートフォリオ](#)のうち、日本では 9 ブランド・33 軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤリティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の会員数は 2 億 3,500 万人以上で、公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得できます。また、無料の[ヒルトン・オナーズ・アプリ](#)から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー（国内の一部のホテルでは未導入）をご利用いただけます。

最新情報は [stories.hilton.com](#)、[Facebook](#)、[X](#)、[LinkedIn](#)、[Instagram](#)、[YouTube](#) をご覧ください。

LXR ホテルズ&リゾーツについて

[LXR ホテルズ&リゾーツ](#)は、受賞歴を誇る 16 のラグジュアリーホテルからなる成長中のコレクションブランドです。世界中の魅力的なデスティネーションにある厳選されたホテルは、タイムレスな冒険心を刺激し、独自のストーリーとその土地のエッセンスが注ぎ込まれ、お客様へラグジュアリーな体験を提供します。お客様の体験を豊かにする取り組みの一環として、「Pursuit of Adventure（冒険への追求）」という新たなブランドシグネチャープログラムを展開し、各デスティネーションの独自の文化と個性を反映した没入型の体験をお楽しみいただけます。ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンのブランドであり、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤリティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の特典をご利用いただけます。ご予約は公式サイトまたは業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャンネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。最新情報は stories.hilton.com/lxr、[Instagram](#)、[Facebook](#) をご覧ください。

東急リゾーツ&ステイ株式会社について

東急リゾーツ&ステイ (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>) は、東急ステイや東急ハーヴェストクラブをはじめ、受賞歴を誇る[鬼怒川溪翠](#)や [ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts](#) などのホテル・ゴルフ・スキー・EC 事業など、全国に広がる運営施設を展開しています。

1960 年代から別荘管理やゴルフ場の運営を手がけ、1980 年代にはスキー場の運営や東急ハーヴェストクラブの運営受託を開始。1990 年代には「東急ステイ」を立ち上げるなど、長年にわたり多彩な施設運営を行ってきました。現在、当社が運営する 100 を超える施設では、国内のみならず世界中から多くのお客様を受け入れており、年間利用者数は約 680 万人にのびります。

こうした実績とノウハウ、地域・行政・お取引先との長期的な関係構築や新たなことへの挑戦する姿勢を強みとして、出会うすべての人へ日本各地の魅力を伝え、“楽しい”を提供していくことを目指しています。

Contact us

本件に関する
お問い合わせ先

ROKU KYOTO, LXR Hotels & Resorts 広報事務局
担当：八田（ハッタ）
E-MAIL：ITMOL_MKT@hilton.com TEL：075-320-0111