



February / March 2020

THE RITZ-CARLTON

KYOTO

# experience



## KYOTO Cocktail Stagionale

### 季節のカクテル

旬のフルーツをふんだんに使った、ラ・ロカンダの季節限定オリジナルカクテル。2月は、福岡県のブランド苺「あまおう」を使ったカクテルをお楽しみください。とろとした濃厚な甘みと程よい酸味のバランスが魅力のあまおうを、シャンパーニュ「Ruinart」とあわせました。  
※ノンアルコールスパークリングワインでのご用意もごございます。

La Locanda is delighted to offer its original seasonal cocktail made with an abundance of fresh fruit. The special blend of February is made with Champagne "Ruinart" and Amao, Fukuoka's locally grown strawberries that offer the perfect balance of rich sweetness and flawless acidity.

※This cocktail is also available with non-alcoholic sparkling wine.

- シャンパーニュカクテル Champagne cocktail ¥2,900
- ノンアルコールカクテル Non-alcoholic cocktail ¥2,300

- 2/28  
ラ・ロカンダ LA LOCANDA

ご予約・お問い合わせ【レストラン予約】  
TEL: 075-746-5522













# Finalist's Cocktail from the Japan Round of Bacardi Legacy Cocktail Competition 2020

バカルディ レガシー カクテル コンペティション

「バカルディ レガシー カクテル コンペティション」は、世界中のトップバーテンダー達が世代を超えて受け継がれるカクテルを創造する場として、世界で最も権威ある大会のひとつとなっています。ザ・バーでは、「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2020 日本大会」にてファイナリストに進出したヘッドバーテンダー、浅野陽亮による、スペシャルカクテル「ALIVIO(アリビオ)」をご堪能いただけます。また、2月1日から2月29日まで販売した「ALIVIO」の売上金の一部は、重要文化財を後世へつなぎ京都文化を守る活動を支援するため、京都国立博物館文化財保護基金に寄付いたします。

The Bacardi Legacy Cocktail Competition is one of the most recognized contests for top bartenders from around the world. It allows these maestros to compete with others to showcase their original cocktails, which have the potential to become established as true classics in the beverage industry. At The Bar, a special cocktail named Alivio is offered by our head bartender, Yosuke Asano, who is one of the finalists in the Japan round of this prestigious competition in 2020. Part of the sales of this cocktail in February will be donated to the Kyoto National Museum Cultural Properties Preservation Fund, which supports activities for the preservation of important cultural assets for the future.



2/1 - 2/29

5:00 P.M. - 12:00 A.M. (L.O. 11:30P.M.)

※金・土・祝前日 - 1:00 A.M. (L.O. 12:30 A.M.)

ザ・バー THE BAR ¥2,500

ご予約・お問い合わせ  
【レストラン予約】

TEL: 075-746-5522



THE RITZ-CARLTON

KYOTO

Kamogawa Nijo-Hashi Hotori,  
Nakagyo-ku, Kyoto 604-0902

# Sweet Journey

## スウィート ジャーニー

フランスパリ発、宝石由来のラグジュアリースパブランド「GEMOLOGY」の商品を使用した、バレンタインデー・ホワイトデーシーズン限定の贅沢なトリートメントをご用意いたしました。ダイヤモンドボディオイルで全身をマッサージし、ティーリーフ & カカオビーンズで背中をパック。カカオの持つ成分がお肌をしっとり滑らかにし、ハリと潤いを与えてくれます。トリートメントの前には、京都東山「MYRA」のローズボンボンをウェルカムスイーツとしてお楽しみください。優美な香りの中で心地よい幸福感に包まれるスパジャーニーをぜひご体感ください。

A limited edition spa treatment course using products containing gems from the luxury spa brand, Gemology of Paris. This unique opportunity will be offered at The Ritz-Carlton Spa in February and March only. The course includes a total body treatment using a diamond oil, and a tea leaf & cacao bean wrap for your back. This will enhance the moisture levels and smoothness of the skin. The treatment also includes the welcome amenity of Rose bonbon by "MYRA" in Higashiyama district, Kyoto. Don't miss out on this unique collaboration and heavenly limited-period only experience.

2/1 - 3/31

9:00 A.M. - 8:00 P.M. (最終受付)

ザ・リッツ・カールトン スパ THE RITZ-CARLTON SPA

¥22,000 90分 90 minutes



ご予約・お問い合わせ【ザ・リッツ・カールトン スパ】

TEL: 075-746-5554

※表記料金は全て税金、サービス料15%が別途かかります。 ※全ての写真はイメージです。内容は時期により変更する場合がございます。 ※ザ・リッツ・カールトン京都は国産米を使用しています。  
\*All indicated prices are subject to consumption tax and 15% service charge. \*Pictures may vary from actual items. Menus are subject to change without notice.



CONNECT WITH US ON SOCIAL MEDIA

ザ・リッツ・カールトン京都のFacebook、Instagramページでは、ホテルや京都の最新情報を素敵な写真とともに紹介しています。お客様の京都の思い出や写真を #RCMemories #ritzcarltonkyoto #リッツカールトン京都とともにぜひご投稿ください。

FOLLOW US ON FACEBOOK AND INSTAGRAM TO CHECK OUT THE LATEST HOTEL'S NEWS, IMAGES AND FUN TIDBITS. SHARE YOUR SPECIAL MEMORIES AND PHOTOS FROM KYOTO WITH #RCMemories #ritzcarltonkyoto.