



News

THE RITZ-CARLTON

NIKKO

広報担当: 田崎 貴美子
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: +81 80-3691-8093
Kimiko.Tasaki@ritzcarlton.com

2020年8月19日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

四季折々の栃木の恵みを贅沢に味わう逸品

ホテル独自の餌で育った黒毛和牛のステーキや、地元養鶏場のこだわりの卵で作る朝食など、一流の作り手の匠の技が光る栃木県産メニューを展開

栃木県初のインターナショナルラグジュアリーホテルとして 7 月 15 日に開業した「ザ・リッツ・カールトン日光」(所在地: 栃木県日光市中宮祠 2482、総支配人: 細谷真規) では、栃木の雄大な自然が育んだ豊かな食材を贅沢に使用した多彩なメニューをご用意いたしました。



日本料理に精通したシェフこだわりの会席・寿司・鉄板焼きをご堪能いただけるダイニング「[日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光](#)」と、栃木県産の苺や日光御養卵など地元の食材をふんだんに使用した洋食をご提供するウェスタンレストラン「[レークハウス](#)」の2つのダイニングのほか、“ウィスキーバー”をコンセプトに国内外から厳選したウィスキーが並ぶ「[ザ・バー](#)」、自然に溶け込むような開放感の中でアフタヌーンティーや全国からセレクトした日本茶をお楽しみいただける「[ザ・ロビーラウンジ](#)」を揃えており、宿泊のゲストだけでなく、日帰りのお客様にもご利用いただけます。

ダイニングのコンセプトは、「CRAFT(クラフト)」。ザ・リッツ・カールトン日光では、料理人、食材の生産者、食空間を彩る伝統工芸のうつわや日本画などを手掛けるアーティスト全てが卓越したクラフトマンシップであると捉え、それらが息づき、共鳴しあうことで、唯一無二の極上の食体験をお届けします。

また、店内でのお食事に加えて、Grab&Go(テイクアウト)メニューも充実しており、1日のあらゆるシーンでお客様のニーズにお応えすることで、奥日光の地から栃木が世界に誇る食文化を発信してまいります。

ザ・リッツ・カールトン日光 総料理長 早坂心吾 コメント

四季折々の自然と多様な歴史に彩られた栃木県を代表する観光地「奥日光」に誕生した「ザ・リッツ・カールトン日光」の総料理長として着任いたしました。明治時代から国際的リゾートとして和と洋が融合し賑わいをみせてきた土地で、個性豊かな和食と洋食の 2 つのダイニング、ロビーラウンジ、バーを率いてまいります。栃木県は良質な水資源、肥沃な大地、穏やかな気候に恵まれており、こだわりを持って食材の生産にあたる作り手が多くいらっしゃいますが、まだ広く知られていない魅力的な食材も数多く存在します。栃木で育まれた豊かな食材を主役と考え、私たちは素材の旨みを引き出す脇役に徹することで、旬の味覚をふんだんに使用した本格的かつ洗練された料理をお届けいたします。

＜早坂心吾プロフィール＞

1981 年、北海道斜里町(知床)生まれ。

2002 年、日本のフランス料理界を代表するシェフ、三國清三氏が手掛けたフレンチレストラン「ミクニプリヴェ」のオープニングスタッフとして従事することから料理人としてのキャリアをスタート。

2003 年、三國氏の地元・札幌に開業した「ミクニサッポロ」のオープニングスタッフとして、料理長である小川主水氏に 6 年半師事し、食材の選定や調理法など、料理の基礎となるテクニックや、料理人としての真髄、北海道の厳選された旬の素材の持ち味を最大限にいかした創作スタイルを培う。

2009 年、パークハイアット東京シグネチャーレストラン「ニューヨークグリル&バー」にシェフドパルティとして入社。

2014 年、アンダーズ東京メインダイニング「アンダーズタヴァン」にて副料理長の職を経て、2015 年、ザ・リッツ・カールトン東京「タワーズ」の料理長として就任。食材の素材の良さを生かした料理や調理法、モダンビストロのコンセプトの確立、和の食材を取り入れた様々なメニューの考案に携わる。

2017 年、ハイアットセントリック 銀座 東京の総料理長として就任。東京産の食材にこだわった新感覚のオープン料理の可能性を追求し、サステイナブルな食材をメニュー取り入れるなど、地域や環境に配慮したユニークな料理開発を行う。

2019 年 8 月、「ザ・リッツ・カールトン日光」総料理長に就任。



四季を味わい、日本の食文化を世界に発信する 2 つの「ダイニング」

四季折々の日本料理を味わうダイニング「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」と、離れのような落ち着いた空間の中で地元産食材を使用した洋食をご堪能いただけるレストラン「レークハウス」。2 つのダイニングを率いる総料理長・早坂心吾が北海道・知床の自然に囲まれて育った経験を活かし、豊かな自然によって育まれる食材の魅力を最大限に引き出した料理の数々をご提供いたします。

◇「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」

清々しい1日のはじまりに華を添えるモーニングや、ご家族やご友人との会話が弾むランチ、大切な方と過ごす贅沢なひとときを演出するディナーなど、1日のあらゆるシーンでご利用いただける和食ダイニング。栃木の伝統工芸である鹿沼組子をモダンにアレンジした格子のアプローチの先には、広々としたテーブル席やカウンター、爽やかな風を感じるテラス席が広がり、日本料理に精通した一流の作り手が手掛ける会席料理、寿司、鉄板料理をお楽しみいただけます。



日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光

＜会席＞

日光蕎麦御膳や、日光の地で 200 年以上の歴史を持つ「日光綿半」の水羊羹を使ったデザート盛り込んだランチのほか、ディナータイムには、すき焼きやしゃぶしゃぶ、日光の旬の味覚を堪能するコースなど、栃木の魅力を味わい尽くす多彩な日本料理を揃えました。また、約 13 年の歳月を掛けて栃木県で開発された酒米「夢ささら」をつかった純米大吟醸「鳳凰美田 水分神(みくまり)」を市場に先駆けて先行提供するなど、栃木県内の酒蔵を巡り、確かな目利きによって厳選した地酒もラインナップに並びます。



鳳凰美田 水分神(みくまり)

▼メニュー ※一例

ランチ「日光蕎麦御膳」 5,200 円

小鉢:法蓮草お浸し 日光湯波 イクラ 柚子
御膳:冷やし日光蕎麦 薬味 大根おろし ニラ 塩 オイル 山葵 九条ネギ
天婦羅:黒毛和牛 車海老 茄子 日光舞茸 隠元
御造り:季節の御造り二種盛り 大葉 花穂 山葵
蓋物:茶碗蒸し籠甲飴掛け
食事:玉蜀黍御飯
香物:日光たまり漬け
デザート:本日のデザート



日光蕎麦御膳

ディナー「紅葉 MOMIJI」 16,000 円

先付け:海老原ファームの野菜をたっぷり
日光湯波クリーム イクラ 大滝日光サーモン昆布締め 雲丹
御椀:鱧の黄金煮 順才 かもじ葱 猿人參 隠元 柚子
御造り:季節の海鮮盛り合わせ
焼物八寸:栃木県産鮎の塩焼 日光蕎麦変わり揚げ 生麩の味噌田楽 酢取り茗荷
強肴:黒毛和牛と香味野菜の焼き浸し
蓋物:国産アワビ 季節野菜 肝飴掛け 山葵
食事:玉蜀黍御飯 赤出汁 香の物
デザート:栃木県産ヨーグルトクリーム 苺 山椒



会席 紅葉(Momiji)

※価格は全て税抜き、サービス料別途。メニューは変更の可能性があります。

<寿司>

陶芸家の松崎健氏が率いる「GENDO」によって作られたオリジナルの益子焼のうつわのみを使用したコースに加え、ミネラル豊富な清流で育った大滝日光サーモンの押し寿司、那珂川の鰻など、栃木の恵みや伝統を心ゆくまでご堪能いただけます。窓から臨む自然を眺めながら、銀座久兵衛で修業を積んだ栃木出身の熟練の寿司職人の匠の技が光る逸品をお楽しみください。

▼コースメニュー ※一例

ディナー「原土 GENDO」 22,000 円

先附:那珂川の鰻ざく
刺身:おすすめ三種
焼き物:マナガツオ西京焼き
寿司:烏賊 白身二種 漬け鮪 光物二種 貝類
一品:日光湯葉と雲丹の茶碗蒸し
寿司:車海老 貝類 雲丹 とろ 穴子 玉子 手巻き一本
赤出汁:わかめ 三つ葉 山椒 なめこ
デザート:栃木県産麦こがしのパンナコッタ 柑橘のシャーベット



GENDO のうつわを使った盛り付けイメージ

※価格は全て税抜き、サービス料別途。メニューは変更の可能性があります。

<鉄板焼き>

ホテル独自の餌で仔牛から育てられた栃木県産黒毛和牛(*)のステーキや、栽培方法にこだわって生産された季節の野菜のココット蒸しなど、素材そのものが持つ旨味や甘みを最大限まで引き出すメニューをご用意いたしました。これまでフレンチや日本料理に携わってきたシェフが、フレンチや和食の要素を取り入れた新たな視点で鉄板焼のあり方を見つめ、おもてなしの心を表現します。また、野菜も主役と捉え、海老原ファームのこだわり野菜や、日光名産の湯葉を使用したメニューなどもご用意しています。

(*)「ザ・リッツ・カールトン日光」では、ホテル独自の餌で育てられた黒毛和牛の名前を募集しています。詳細はオフィシャル Instagram [@ritzcartonnikko](https://www.instagram.com/ritzcartonnikko) および Facebook [@TheRitzCarltonNikko](https://www.facebook.com/TheRitzCarltonNikko) をご参照ください。

応募期間:2020年8月19日(水) ~ 8月24日(月) 18:00まで

▼コースメニュー ※一例

ディナー「男体 Nantai」 24,000 円

トウモロコシのロワイヤル コンソメ 雲丹 トリュフ
日光大滝サーモンとホタテのマリネ 海老原ファームのこだわり野菜
車海老 温泉茄子 ビスクソース グリーンカレーオイル
日光舞茸と彩り野菜のココット焼き
黒毛和牛フィレ 50g
黒毛和牛サーロイン 50g
ガーリックライス
にら コンソメ出汁
トマトのコンポート 八角と檸檬のソルベ



写真はイメージです

※価格は全て税抜き、サービス料別途。メニューは変更の可能性があります。

◇「レークハウス」

小さな離れのように佇み、「ボートハウス」をコンセプトにしたアート作品が食空間を華やかに演出するウェスタンレストラン。栃木産の苺とトマトを使ったカプレーゼや、ビーツで作ったフムスと日光御養卵のポーチドエッグのオープンサンド、大豆や葡萄の搾りかす(マール)で育てられた足利マール牛のグリルなど、栃木の雄大な自然が育んだ旬の味覚を存分にお楽しみいただけます。栃木県産の小麦と天然はちみつを使用した一口サイズのかわいらしい食パンをはじめとするテイクアウトメニューも充実しており、ランチからカフェ、ディナー、そして Grab&Go (テイクアウト) まで、ゲストのあらゆるニーズにお応えします。



レークハウス

▼メニュー ※一例

＜アラカルト＞

ブラティーナチーズ 苺とトマトのカプレーゼ 3,200 円
フジッリと大滝日光スモークサーモンのサラダ ジェノベーゼソース 2,000 円
ビーツとアボカドのオープンサンド 日光御養卵のポーチドエッグ 2,600 円
ピッツァ マルゲリータ 2,400 円
足利マール牛のグリル(160g) グリーンハーブソース 6,800 円
レークハウス特製 苺のミルフィーユ 1,600 円



ブラティーナチーズ 苺とトマトのカプレーゼ

＜テイクアウト＞

ザ・リッツ・カールトン 食パン 300 円
海老原ファームの季節野菜とキヌアのサラダ 柑橘のヴィネグレット 880 円
伊達鶏と日光御養卵のラップロール 880 円
ヴィーガン ティラミス 450 円
クロワッサン ワッフル (フランボワーズ又は抹茶餡バター) 450 円



ザ・リッツ・カールトン 食パン

※価格は全て税抜き、サービス料別途。メニューは変更の可能性があります。

上質な時間を過ごす大人のための「バー」

“ウィスキーバー”をコンセプトに、国内外から厳選したウィスキーが、天井いっぱいに広がる陶磁器タイルにアートのように並ぶカウンターは、心地よい音楽が流れる洗練されたシックな空間。湖畔に沈むサンセットを眺めながら、お食事前のアペリティフを嗜んだり、1日の終わりの寛ぎの場所としてご利用いただけます。

◇「ザ・バー」

冬の自然の寒さで作られる良質な日光天然氷でお召し上がりいただくウィスキーや、華厳の滝やいろは坂など日光の自然から着想を得たカクテル、栃木のソウルドリンク「レモン牛乳」をアレンジしたノンアルコールドリンクなど、個性溢れるメニューを豊富に揃え、バーテンダーがお客様のお気に入りの一杯をご提案いたします。また、随一の酪農国でもある那須高原のチーズなど、ドリンクとのペアリングをお楽しみいただけるフードもご用意しております。



ザ・バー

▼ドリンクメニュー ※一例

＜カクテル＞

•Nature Skin / ネイチャースキン 2,300 円

(米焼酎 柚子 湯波)

栃木の名産の一つでもある柚子のさっぱりした味わいに、吟醸香をプラス。

“自然の皮”を意味する「Nature Skin」は、日光の湯葉(soy-milk skin)から着想を。

•Kegon Falls / 華厳フォール 2,800 円

(日本酒 ひのき 山椒)

ウッディなアロマが特徴的な一杯。

華厳の滝をイメージしたサプライズ演出と併せてお楽しみください。

•Rain & Moss Gin Fizz / 雨と苔のジンフィズ 2,300 円

(ジン メスカル ディル)

雨と苔を感じさせるアーシーな香りが特徴。

奥日光の湖畔の森を散策するような想像力を掻き立てられる一杯。

•Altitude 1300 / アルティテュード 1300 2,800 円

(ウィスキー わさび 日本酒)

中禅寺湖周辺の標高から名付けられた、フレッシュな山わさびの香りをお楽しみいただけるカクテル。奥日光の小田代ヶ原で秋に色づくカラマツ色。

•Farmers High / ファーマーズ・ハイ 2,800 円

(芋焼酎 ココナッツ チーズ)

酪農が盛んな栃木の魅力を生かしたカクテル。

トロピカルフルーツを感じさせる香りはココナッツと相性が良く、チーズの風味がアクセントに。

•Red Leaves on Iroha / いろはのもみじ 2,800 円

(ウィスキー 和紅茶 メープル)

ウィスキーと和紅茶の深い色合いにメープルシロップを使用した、いろは坂の紅葉を表現したブージーでスモーキーなカクテル。

•Garden of Villa / 明るい庭園 2,500 円

(米焼酎 トマト ディル ナスタチウム)

透き通ったトマトの旨味と、夏の庭園のような爽やかさをお楽しみいただけるフレッシュでハーバルな味わい。

•Strawberry Kingdom / ストロベリーキングダム 2,800 円

(麦焼酎 苺 ほうじ茶)

生産量日本一を誇る栃木の苺と、ほうじ茶を組み合わせた香ばしくてフルーティな味わい。



Kegon Falls/華厳フォール



Altitude 1300/アルティテュード 1300



Garden of Villa/明るい庭園

<ノンアルコールカクテル>

•Sober Monkey / ノマザル 1,800 円

(甘酒 パナナ 豆乳)

Sober=素面を意味し、日光のシンボル「見ざる、聞かざる、言わざる」からインスピレーションを受けて命名。甘酒と豆乳を使ったヘルシーな一品。

•Coffee Shrine / 珈琲の社(やしろ) 1,800 円

(珈琲 グレープフルーツ トニック)

コーヒーとグレープフルーツの組み合わせが爽やかなノンアルコールカクテル。さっぱりした苦味が心を鎮め、リラックス効果も。

•Lemon or Milk / レモン牛乳？ 1,800 円

(レモン 牛乳)

栃木のソウルドリンク「レモン牛乳」から着想を得て、大人風にアレンジ。

•Go Go Tea / 午後の和紅茶 2,000 円

(和紅茶 トマト 蜂蜜 生姜)

和紅茶をベースに、ジンジャーのスパイシーさをプラス。トマトの爽やかさを感じられる一杯。



(左) Sober Monkey / ノマザル

(右) Strawberry Kingdom / ストロベリーキングダム

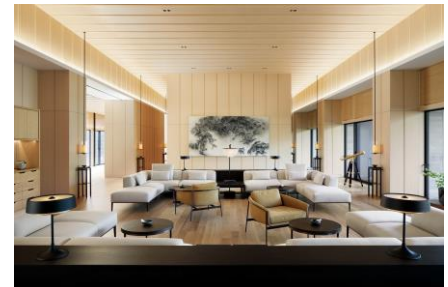
※価格は全て税抜き、サービス料別途。メニューは変更の可能性があります。

日光の自然に溶け込み、開放感に包まれる「ラウンジ」

優しく揺蕩う暖炉と、美しく飾られたアートや世界中からコレクションされた本が印象的なロビーラウンジとライブラリー。木の温もりあふれるインテリアで統一され、太陽の光が降り注ぐ開放的な窓からは、季節とともに移ろう奥日光の自然を臨むことができます。

◇「ザ・ロビーラウンジ&ライブラリー」

季節ごとに装いを変えるパティシエこだわりのアフタヌーンティーと、全国から選りすぐった日本茶のセレクション、軽食をご提供いたします。日本一の大麦の産地でもある栃木の麦こがしを使ったシュークリームや、日光片山酒蔵の酒粕を使ったホテルメイドのチーズケーキ、栃木産のとちおとめとほうじ茶をブレンドしたお茶もご用意し、ラウンジで過ごす優雅なひとときを華やかに彩ります。



ザ・ロビーラウンジ

▼ラウンジメニュー ※一例

<アフタヌーンティー>

ザ・リッツ・カールトン日光 アフタヌーンティー 5,000 円

栃木県産ジャンボンハムとグリュイエールチーズのサンドイッチ

大滝日光スモークサーモン アボガド ポン酢のジュレ

キシシュロレーヌ ジェノバゼクリームとマイクロサラダ

栃木県産黒毛和牛のローストビーフ レフォールソース

マンゴーパッションフルーツタルト

ヴィーガンパンナコッタ 苺 ココナッツソース

抹茶オペラ

焙じ茶クリームブリュレ

麦焦がしシュークリーム

日光片山酒造 大吟醸酒粕チーズケーキ

スコーン 2 種(プレーン、生姜と杏) クロテッドクリーム 栃木県産苺ジャム

日本茶 6 種からお好きな日本茶を 1 種



ザ・リッツ・カールトン日光 アフタヌーンティー

※価格は全て税抜き、サービス料別途。メニューは変更の可能性があります。

RESTAURANT INFORMATION

◇「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」

【営業時間】モーニング 7:00～11:00 (L.O. 10:30)
ランチ 12:00～15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

【席数】会席:56 席
寿司:8 席(月・水 定休日)
鉄板:12 席(火 定休日)
プライベートダイニング:10 席
【ドレスコード】スマートカジュアル
オンライン予約は[こちら](#)から

◇「ザ・バー」

【営業時間】16:00～23:00 (L.O. 22:30)
【席数】26 席
【ドレスコード】スマートカジュアル

◇「レークハウス」

【営業時間】ランチ 11:00～15:30 (L.O. 14:30)
カフェ 15:00～17:00
ディナー 17:00～21:00 (L.O. 20:00)

【席数】1 階:19 席
2 階:22 席
【ドレスコード】スマートカジュアル
オンライン予約は[こちら](#)から

◇「ザ・ロビーラウンジ & ライブラリー」

【営業時間】11:00～20:00 (L.O. 19:30)
12:00～16:00 (アフタヌーンティー)
【席数】60 席
【ドレスコード】スマートカジュアル
オンライン予約は[こちら](#)から

開業記念コンテンツ

ホテルコンセプトブック : <http://bit.do/fHzPh>

公式 YouTube アカウント: <https://www.youtube.com/theritzcarltonnikko>

公式 Instagram アカウント : <https://www.instagram.com/ritzcarltonnikko/>

公式 Facebook アカウント : <https://www.facebook.com/TheRitzCarltonNikko/>

ザ・リッツ・カールトン日光に関する情報を日々更新してまいります。

「ザ・リッツ・カールトン日光」について

「ザ・リッツ・カールトン日光」は、2020 年 7 月 15 日に開業した、栃木県で初となるラグジュアリーホテルです。日光は、ユネスコ世界遺産として登録されている「日光の社寺」を擁し、豊かな自然、伝統文化、悠久の歴史を刻む街として知られる人気のデスティネーションです。ザ・リッツ・カールトン日光は日光国立公園内に立地し、総客室数 94 の広々としたゲストルーム、レストランやバー、フィットネススタジオ、スパ、そして、古くから地域に親しまれてきた湯元温泉の源泉を引く温泉施設をご用意しています。温泉への取り組みは、ザ・リッツ・カールトンブランドとして初の試みとなり、ゲストの皆様には、日本らしさにこだわった寛ぎの滞在を提供いたします。ホテルは、風光明媚な中禅寺湖と、古来より山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を眺める場所に位置しており、四季折々の様相を魅了する日本三名瀑の一つとして知られる華嚴の滝は、ホテルから徒歩圏内に位置しています。

公式ホームページ: <https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko>

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン日光 PR 事務局 山口純平、保谷のぞみ

TEL: 03-6894-3200 Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp