

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6月25日

【ザ・リッツ・カールトン日光】
2020年7月15日(水)に開業決定
～栃木産の食材を使用したテイクアウトメニューや、
日光の雄大な自然の中で、“3つの密”を避けながら満喫するアクティビティも登場～

ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーL.L.C.(本社:米国メリーランド州)は、新型コロナウイルスの世界的な感染拡大による国内外の状況を鑑み、「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)の開業を延期しておりましたが、開業日を2020年7月15日(水)に決定しましたので、お知らせいたします。



レイク棟およびメイン棟外観



日本料理 by The Ritz-Carlton, Nikko のテラス席

「ザ・リッツ・カールトン日光」では、お客様ならびに従業員の健康と安全を最優先し、お客様に安心してご滞在いただくために、客室でのチェックイン実施やレストランご利用時の十分なスペースの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を徹底してまいります。

また、“3つの密”を避けながら「ザ・リッツ・カールトン日光」をお楽しみいただけるサービスとして、テイクアウトメニューの展開や、朝食のご提供方法の工夫、インルームダイニングの活用のご提案、四季折々の雄大な自然を堪能できるアクティビティを多数ご用意いたしました。

古くから国内外の要人にも愛され、豊かな歴史と文化を育んできた日光の地に、マリオット・インターナショナルが誇るラグジュアリーブランド「ザ・リッツ・カールトン」の日本5軒目として開業する「ザ・リッツ・カールトン日光」。これまでにない上質な寛ぎの空間を提供し、新たな歴史を創り出すリゾートの誕生にご期待ください。

「ザ・リッツ・カールトン日光」の新型コロナウイルス感染対策について

「ザ・リッツ・カールトン日光」では、お客様に安心してご滞在いただけるよう、新型コロナウイルス感染防止対策として下記の取り組みを実施します。

<主な取り組み> ※一例

- ✓ 客室でのチェックイン
- ✓ レストランにおいて、テーブル間の距離を十分に確保。テラス席の活用
- ✓ お一人様ずつご提供する朝食
- ✓ レストラン予約の推奨による混雑状況の管理および入店時間の分散
- ✓ ソーシャルディスタンスを確保するための配列サポート
- ✓ 検温の実施
- ✓ アルコール消毒液の設置
- ✓ 館内定期消毒の強化
- ✓ 従業員のマスク着用

“3つの密”を避けながらお楽しみいただける「ザ・リッツ・カールトン日光」ならではのサービス

「日本の歴史文化、伝統技巧に敬意を込め、繊細な自然の移ろいを慈しむ、またとないラグジュアリーリゾート」をコンセプトに掲げる「ザ・リッツ・カールトン日光」では、日光の地が育んだ旬の味覚や、風光明媚な自然、いにしえより息づく文化を存分にご堪能いただけるサービスを多数ご用意いたしました。いずれも、コロナウイルス感染拡大防止に有効とされる“3つの密”を発生させずにお楽しみいただけます。

◇ご朝食

ザ・リッツ・カールトン日光では、ゲストの方々に、最高の一日を過ごしていただくため、新鮮で栄養価が高く、健康的な朝食を提供することに重きをおいています。ジュエリーボックスに見立てたホテル特製の木箱には、季節の野菜を使ったサラダやフルーツ、黒毛和牛のローストビーフ、厳選された卵を使った料理など、栃木県産の食材を、一品一品丁寧に調理した料理の数々が並びます。ビュッフェ形式ではなくお客さまお一人一人にご朝食をお作りしご提供することで、人が密にならない環境を作り出すとともに、食品ロス問題にも取り組んでまいります。屋外テラス席や開放的な大きな窓から差し込む朝の光を浴びながら朝食を召し上がりいただき、充実した一日をお過ごしください。



特製の木箱で提供する洋朝食(左)と和朝食(右)

◇テイクアウト

栃木県産をはじめとする天然はちみつを独自にブレンドしたミニ食パンや、新鮮なローカル野菜を使用したサンドウィッチ、キヌアを使った冷製サラダなど、「ザ・リッツ・カールトン日光」のシェフ自慢の料理を屋外やご家庭でも味わえるテイクアウトメニューをご用意いたしました。また、ルームサービスをご利用いただくことで、客室から見渡す中禅寺湖や男体山の景色を独り占めしつつ、プライベートなお食事をお楽しみいただけます。



テイクアウト用Boxサラダと冷製ジェノベーゼパスタ

ミニ食パン(300円)

栃木県産の小麦とはちみつ、ミネラル豊富な栃木の美味しい水を使用したミニ食パンはホテルの朝食でもご提供する他、テイクアウトメニューとしてもご利用いただけます。一口サイズのかわいらしい大きさと、小麦本来の味と豊かな風味が楽しめる一品です。日光国立公園内に位置するホテル周辺には様々なハイキングスポットが点在しています。日光の大自然を舞台に、美味しい栃木の味をご堪能ください。



ミニ食パンイメージ

※上記は一例。価格は全て税抜きです。
※メニューは変更の可能性があります。

◇レークビューテラス

中禅寺湖畔沿いに、ホテルをご利用のゲストだけではなく、一般の旅行者や地元の方にもご利用いただける屋外テラスをご用意いたしました。テイクアウトメニューをお召し上がりいただくスペースとしてはもちろんのこと、ハイキングの休憩スポットとしても自由にご利用いただけます。



レークビューテラスイメージ

◇アクティビティ

人込みを気にすることなく、奥日光の雄大な自然の中で体験いただけるアクティビティを多数ご用意しました。ここでしか味わえない、心身ともに満たされる感動体験を提供いたします。

<NATURE>

「奥日光ハイキング」

日光湯元温泉が湧く「源泉小屋」、そしてその源泉の湯が流れ込む神秘的な湖「湯ノ湖」。ホテルの温泉の源を巡りながら、奥日光の自然の恩恵を感じていただくハイキングプランです。

「奥日光サイクリング」

ラムサール条約に登録され、貴重な生態系を色濃く残す「奥日光の湿原」をマウンテンバイクで巡るプラン。壮大な風を感じながら、訪れる季節によって様々な表情を見せる美しい自然を体感いただけます。

「中禅寺湖バックラフト」

カヌーに似た形をしたインフレーターボートをバックパックに詰め込み、中禅寺湖を眺めながら木漏れ日が差し込む心地よい林道を進みます。湖岸でボートを膨らませた後は、目の前にそびえる男体山を望みながら、穏やかなラフティングをお楽しみください。

「中禅寺湖の水上散歩」

“日本で最も空に近い湖”と言われる中禅寺湖。360 度山々に囲まれた景色の中、湖面に反映する男体山の山影や、湖面を茜色に染める夕焼けを眺めながら、穏やかな水上散歩をお楽しみいただけるプランです。ご家族やカップル、またご友人同士でも安心して乗れる長さ 5m のメガボードもご用意しています。



中禅寺湖でのスタンドアップパドル(サンセット)

※上記は一例です。

※冬には奥日光らしいウィンターアクティビティをご用意しております。

開業記念ムービー：

ザ・リッツ・カールトン日光の開業を記念して、日光および奥日光の四季折々の魅力をお伝えする特別ムービーが完成いたしました。

15 秒：<https://youtu.be/EfesKrnCV6w>

200 秒：https://youtu.be/sdeBZV_qU8c

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 日に開業する、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」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厳の滝は、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/hotels/japan/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