



News

THE RITZ-CARLTON

NIKKO

広報担当: 吉田 順一
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: +81 90-9148-0759
Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com

2022 年 11 月 15 日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

総料理長に中村健介が就任

11 月 15 日より新チームで率いるフェスティブシーズンメニューを販売開始

「ザ・リッツ・カールトン日光」(所在地: 栃木県日光市中宮祠 2482)は、2022 年 10 月 1 日付けで、総料理長に中村健介(なかむらけんすけ)が就任いたしました。また、中村率いる新生カリナリーチームによるフェスティブシーズンメニューが 11 月 15 日より販売を開始いたします。

単身フランス・パリに渡り、数々のミシュラン星獲得レストランにて研鑽を重ねた中村は、フランス料理の確かな技術と経歴を持ち、これまで千葉・東京・京都などの有名ホテルやレストランにて、腕をふるって参りました。直近では「ハレクラニ沖縄」の副総料理長としてホテル開業に携わり、多彩なメニュー開発を手掛けてまいりました。「ザ・リッツ・カールトン日光」の新たな総料理長として、ホテル内の2つのダイニング、ラウンジ、バーにて、全てのメニューを統括し、これまでの豊富な経験を活かした中村ならではのダイニングエクスペリエンスをお届けいたします。



ザ・リッツ・カールトン日光 総料理長 中村健介 コメント

「ザ・リッツ・カールトン日光の総料理長として、経験豊かで優秀なチームとともに、ホテルのダイニングエクスペリエンスを統括できることを大変光栄に思います。栃木県には、その良好な気候条件から、魅力的な食材に溢れ、開業以来多くのお客様に楽しんでいただきました。今後も豊かな食材とその作り手の方々を主役と捉え、シェフたちの手によって開業より培ってきたこのデスティネーションならではの料理の数々を、さらに魅力的に進化させてお届けすることを約束いたします。新生カリナリーチームにどうぞご期待ください」

＜中村健介 プロフィール＞

1993 年「第一ホテル東京ベイ」からキャリアをスタート。
2000 年 渡仏。「ジャマン」「ローラン」「ピエール・ガニエール」など
パリのミシュラン星獲得レストランにて巨匠に師事し、
フランス料理の研鑽を重ねる。「ラ・メゾン・クルティース」
ではスーシェフに就任。
2003 年 帰国後は「シャングリ・ラ ホテル東京」などのラグジュアリー
ホテルにて洋食部門統括シェフを歴任。
2013 年「新宿調理師専門学校」にて、教員として約 5 年間、将来の
料理人育成に尽力する。
2019 年 再び活躍の場をホテルに移し、「ハレクラニ沖縄」オープニングスタッフとして副総料理長に就任。
2022 年 10 月「ザ・リッツ・カールトン日光」総料理長に就任。



11 月 15 日より販売開始するフェスティブメニューの詳細

クリスマスとお正月、一年でもっとも華やかで心安らぐこの時期に、高級食材や印象的な演出を盛り込んだ、期間限定のクリスマスディナーやアフタヌーンティーセット、新年を祝うおせち料理でおもてなしいたします。

洋食レストラン「レークハウス」

黒トリュフやキャビア、タラバガニなどの高級食材と、「レークハウス」で人気の足利マール牛や栃木県産新鮮野菜がコラボレーションした、3 日間限定フルコースディナー。「バイクドアラスカ」の優しい炎の煌めきが、年に一度の特別なひとときを演出します。また、ご宿泊とクリスマスディナーをセットにしたご宿泊パッケージもご用意いたします。

＜クリスマスディナーコース＞

1 名様 25,000 円 (税込・サービス料込)
期間: 2022 年 12 月 23 日 (金)～25 日 (日)
時間: 17:00～21:00 (L.O. 20:00)

- ❖ 栃木シャモのガランティーヌ レンズ豆のサラダ
黒トリュフ
- ❖ 真鯛のカルパッチョ ラビコットソース
彩り大根サラダ 国産からすみ
- ❖ タリオリーニ 新里ねぎ スプマンテの
軽いクリームソース レッドキングクラブ キャビア
- ❖ 北海道産アンコウのロースト あん肝
サフラン香るフィッシュブイヨン 舞茸
ゆり根 リゾーニ
- ❖ 足利マール牛フィレ肉のグリル
スネ肉の赤ワイン煮込み 揚げポレンタ
ジャガイモのグラタン
- ❖ ピスタチオとラズベリーのバイクドアラスカ
とちおとめソース

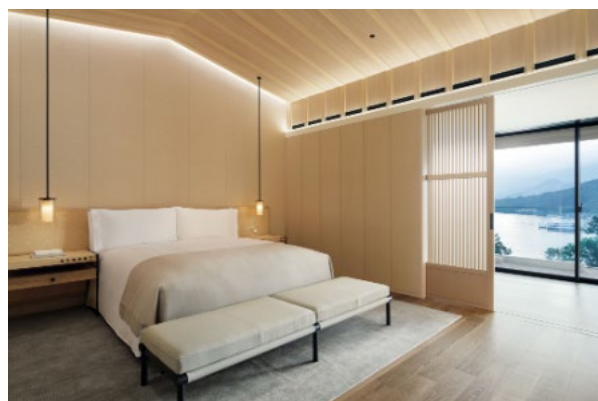


オンライン予約は[こちらから](#)

＜クリスマスディナーコース付きご宿泊パッケージ＞

1 泊 134,244 円より (税込・サービス料込)
期間: 2022 年 12 月 23 日 (金)～25 日 (日)

オンライン予約は[こちらから](#)



日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光「鉄板焼」

蝦夷鮑や黒毛和牛などシンプルに食材の旨味を堪能する料理をはじめ、鉄板で創り上げるカツサンドやトリュフの炊き込みご飯など、シェフの独創性と遊び心が、思い出に残るクリスマスのひとときをお届けいたします。

＜クリスマスディナーコース＞

1名様 40,000円(税込・サービス料込)

期間:2022年12月23日(金)～25日(日)

時間:17:00～21:00(L.O. 20:00)

- ❖ 日光頂鱒のコンフィ 栃木県産根菜のサラダ
- ❖ 蝦夷鮑のリゾット 鳳凰美田
- ❖ 下野市 石橋ごぼうのフラン 虎河豚 白子
- ❖ 山口きのこ園 天恵菇 ロメスコソース
- ❖ 那須 瑞穂農場 黒毛和牛 カツサンド 雲丹
- ❖ 那須 瑞穂農場 黒毛和牛 ファイル 60g
- ❖ 日光「滋養米」炊き込みご飯 黒トリュフ 香の物 味噌汁
- ❖ とちあいかのソルベと宮レモンパウダー

席数限定のため、ご予約はお電話のみにて承ります。

レストラン予約:0288-25-6666



日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光「会席料理」

大晦日の夜にご宿泊いただくゲストの新年初のお食事として、伊勢海老やアワビ、真鯛など、縁起の良い食材を盛り込んだ 1月1日限定のスペシャルなおせち朝食をご用意。「北限の柚子」としても国内外でも知られる「床井柚子園」の旬の黄柚子の香りがアクセントとなったお雑煮や、ホテル独自の配合の餌で育て上げた那須瑞穂農場黒毛和牛のローストビーフなど、新しい年の祝福にふさわしい華やかなお品書きです。

＜おせち朝食＞

1名様 9,800円(税込・サービス料込)

期間:2023年1月1日(日・祝)

時間:7:00～15:00(L.O.14:30)

～お品書き一例～

- ❖ お雑煮:床井柚子園の柚子、焼餅、紅白人参
- ❖ 祝い前菜:伊勢海老、日光御養卵茶碗蒸し
- ❖ 焼き物:那須 瑞穂農場黒毛和牛のローストビーフ
- ❖ 御造り:季節の御造り 盛り合わせ
- ❖ 祝い鉢:栃木県産法蓮草お浸し、唐墨、日光水羊羹



7:00～12:00 はご宿泊のお客様のみへのご提供となります。

12:00 以降のオンライン予約は[こちら](#)から承ります。

ザ・ロビーラウンジ

旬の食材を使ってお届けする季節のアフタヌーンティーセットがクリスマスの装いに。奥日光に降り積もった粉雪を思わせる綿あめのドームを開けると、スノーマンがお出迎え。この時季旬を迎える「とちおとめ」と「日光御養卵」のショートケーキは、素材の味わいを感じられる一品。日光食材のセイボリーもふくめ、シェフのこだわりを詰め込んだ可愛いフード 11 品をお贈りします。

＜アフタヌーンティーセット＞

1 名様 7,200 円 (税込・サービス料込)

期間: 2022 年 12 月 7 日 (水) ~ 25 日 (日)

時間: 11:00 ~ 17:00 (L.O. 16:30)



＜スイーツ＞

- ❖ とちおとめと日光御養卵のショートケーキ
- ❖ アベチャンファームのマロンムース
ミックスベリージュレ クルスティアン
- ❖ 栃木県産とちあいかのタルトレット
- ❖ チョコレートブラウニー 栃木県産ほうじ茶のクリーム ベリーとスパイスのソース
- ❖ ホワイトチョコのムース 床井柚子園ゆずコンフィ シュークリーム
- ❖ ピスタチオのパナコッタ 栃木県産いちご オレンジカルダモンジュレ
- ❖ スコーン2種 (プレーン・チェリーとレモン) 、クロテッドクリーム、とちおとめのジャム

＜セイボリー＞

- ❖ 栃木県産牛とポテトのアッシュェパルマンティエ 黒トリュフ 牛蒡
- ❖ 大滝日光スモークサーモンともものすけ蕪のサンドイッチ
- ❖ 日光 HIMITSU 豚のリエットと焼きサフランリゾット
- ❖ 海老のカダイフ巻き 日光御養卵のタルタルソース

オンライン予約は[こちらから](#)

###

ザ・リッツ・カールトン日光について

風光明媚な中禅寺湖畔に佇み、山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を目前に眺める日光国立公園内に開業した栃木県初のラグジュアリーホテルです。奥日光の手つかずの自然と調和し、10 のスイートを含む総数 94 の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望できます。栃木県産の個性豊かな食材を堪能いただく洋食・日本料理レストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、五感を研ぎ澄ます癒しのスパとフィットネススタジオ、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体験を提供しております。日光はユネスコ世界遺産「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。日本三名瀑の一つ「華厳の滝」は、ホテルから徒歩圏内です。知られざる魅力を発見し、自然や文化、スピリチュアリティを体験するアクティビティも、豊富に提供しております。

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

公式 Instagram: [@RitzCarltonNikko/](#)