



THE RITZ-CARLTON

NIKKO

News

広報担当: 吉田順一
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9148-0759
Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com

2024年6月21日

【ザ・リッツ・カールトン日光】 サマープロモーション 2024 開業4周年を記念するプログラムもスタート

国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに迎えるバーイベントはじめ
新シグネチャーカクテルや限定スパパッケージなど
日光の豊かな自然の営みがもたらす 夏を堪能する充実のプロモーション



「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: アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド)は、豊かな自然に包まれながら奥日光で過ごす冷涼な夏を、より思い出深いひとときとしていただけるよう、多彩なサマープロモーションを展開いたします。

7月6日(土)国内外で活躍するトップバーテンダーを招聘するイベント「Bartender Crossover vol.11」を皮切りに夏のプロモーションは幕を開けます。福岡県「Bar Oscar」より国内外のコンペティションで多数優勝経験を持つ長友修一(ながとも しゅういち)氏を迎え、オーセンティックカクテルと栃木の自然の恵みのコラボレーションで彩るイベント限定カクテルをご提供します。

開業4周年を迎える7月15日(月・祝)には、記念プログラムも続々とスタート。世界が最も注目するバーテンダーの一人 後閑信吾氏率いるバーカンパニー「SG Group」が監修した「宮れもんサワー」や新シグネチャーカクテルの提供が開始されるほか、「ザ・リッツ・カールトン スパ」での期間限定トリートメントパッケージや新しいホテルオリジナルギフトも登場します。日光の豊かな自然の営みがもたらす夏を堪能する充実のプロモーションにご期待ください。

『Bartender Crossover vol.11 / Bar Oscar 長友修一』

「ザ・リッツ・カールトン日光」のメンバー「ザ・バー」では、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに迎えるイベント「Bartender Crossover(バーテンダー クロスオーバー)」を昨年より展開、今年も引き続き世界で高い評価を受ける日本有数のバーから、バーカルチャーを牽引するバーテンダー達を招聘しています。通算11回目となる今回は、福岡・大名のバー「Bar Oscar」より長友修一氏を招聘、オーセンティックカクテルと栃木の自然の恵みのコラボレーションで彩るイベント限定カクテルをご提供します。



【日時】 2024年7月6日(土) 7:00p.m.～10:30 p.m.(10:30 p.m. L.O.)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・バー」

【メニュー】 ・栃木の自然の恵みを取り入れた本イベント限定カクテルや
ノンアルコールなど全部4種

※カクテルの詳細は当日発表

【お問合せ】 0288-25-5776(ザ・リッツ・カールトン日光 レストラン予約直通)

Email:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com

※予約可能

【プロフィール】

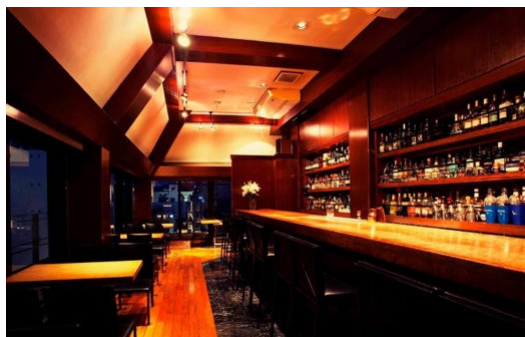
長友修一(ながとも しゅういち)

宮崎県出身。福岡の大学在学中にバーテンダーの仕事に出会い、卒業後資生堂パーラー バー・ロオジエで上田和男氏に師事、研鑽を重ねる。1996年福岡市に「Bar Oscar」開店、現在は「バー・パルムドール」含む2店舗を運営のオーナーバーテンダー。1994年「サントリー ザ カクテルコンペティション」優勝、1997年「ビーフィーター インターナショナルバーテンダーズコンペティション」部門優勝・総合3位など、国内外のコンペティションで優勝歴多数。現在は後進育成にも積極的に取り組む。シャンパーニュ騎士団 シュバリエ叙勲。

Bar Oscar(バー オスカー)

1996年に福岡市に開業したオーセンティックバー。夜景が見渡せる天井の高い店内では、シャンパーニュカクテルやSMWSのウイスキーなど、様々なドリンクを提供。ノンアルコールカクテルにも積極的な取り組み。

「The World's 50 Best Restaurants」「The World's 50 Best Bars」を実施する「50ベスト」社が選出するランキング「50Best Discovery」にも選出された。公式Facebookは[こちら](#)



宮れもんサワー

これまで寒冷地での栽培は難しいとされていたレモン。そんな常識を覆し、国内栽培最北の地といわれる栃木県宇都宮市での誕生した「宮れもん」は、通常の品種より実が一回りほど大きく、豊富な果汁を有し、柔らかな果皮が特徴です。そんな希少な「宮れもん」を贅沢に使用し、世界が最も注目するバーテンダーの一人後閑信吾氏率いるバーカンパニー「SG Group」の監修の下、様々なダイニングシーンで楽しめるオリジナルレモンサワー5種をご用意しました。

【期間】 2024年7月15日(月・祝)より販売開始

【場所】 日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光

【お問合せ】 0288-25-5776(ザ・リッツ・カールトン日光 レストラン予約直通)

Email:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com

◇本気のレモンサワー / 3,200円

「宮れもん」を実から皮まで余すことなく使用、二日間かけてじっくり仕込んだ「宮れもんコーディアル」を、軽やかな吟醸香の米焼酎と合わせて仕上げた、どんな料理にも合わせやすいシンプルな味わいの一杯。



◇魚介に合うレモンサワー / 3,400円

魚介料理に愛用されるハーブ「ディル」の香りを移したウォッカをベースに、「宮れもんコーディアル」をミックスし、爽やかな印象に。お刺身やカルパッチョなど、様々な料理に合わせてお楽しみいただけます。



◇揚げ物用レモンサワー / 3,600円

ビールとレモンサワー、二つの要素を兼ね備えたハイブリッドな一品。麦焼酎にスパイスを抽出し、「宮れもんレモンコーディアル」と濃縮ビール、アクセントに台湾のスパイス「マーガオ(山胡椒)」を添えたことで、レモンサワーと揚げ物という定番の組み合わせをより深めた一杯。



◇煙と塩とレモンサワー / 3,800円

パンチのあるメスカル、燻製塩を合わせ、スモーキーな香りと味わいのボリューム感を楽しめる一杯。「宮れもん」本来のまろやかな酸味と複雑味は、特に栃木和牛と共にお楽しみいただくのがおすすめです。



◇レモンサワー13世 / 100,000円

言わずと知れた至高のブランデー「ルイ13世」を使用。レモンサワーの贅を極めた一杯。



ザ・リッツ・カールトン 日光」4周年記念プログラム

◇新シグネチャーカクテル

日光モヒート / 3,800円

【黒糖ラム「KOKUTO DE LEQUIO Yambaru Spiced Rum」、日光産オーガニックハーブ、ライム】

現在世界で最も注目のバーテンダーの一人 後閑信吾氏が開業より監修してきたシグネチャーカクテルの11種目として加わるのは、日光近辺で採れるミントやレモンバームを主役に、黒糖とボタニカル香るラムを合わせた味わい深いモヒート。日光の豊かな大自然の光景が目浮かび、爽やかな空気が感じられるような一杯です。



【期間】 2024年7月15日(月・祝)より販売開始

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・バー」

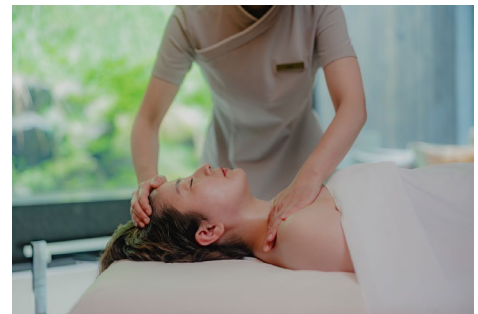
【お問い合わせ】0288-25-5776(ザ・リッツ・カールトン日光 レストラン予約直通)

Email:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com

◇「VALMONT (ヴァルモン)」サマートリートメントパッケージ

ボディ & フェイシャル / 120分 88,000円

「時間の魔術師」とも称され、エイジングケアのパイオニアとして、世界中のセレブリティを魅了するスイスの高級コスメティックブランド「VALMONT (ヴァルモン)」のトリートメントに、この夏ザ・リッツ・カールトン日光限定パッケージが登場です。「VALMONT」のシグネチャーである「バタフライムーブメント」を取り入れたハンドストロークが、寛ぎとリフレッシュを高め、身体本来のリズムを整えていきます。「セルラーコラジェンマスク」でエイジングの悩みにアプローチするフェイシャルトリートメントで締めくくります。必要栄養素を補うことで、明るく健やかなコンディションへと整い、十分に睡眠を取ったような輝く肌を取り戻します。日光湯元温泉に源泉を引く、ザ・リッツ・カールトンブランド初の温泉とお楽しみいただくことで、相乗効果が期待できます。当パッケージ限定のアメニティセットのギフト付きです。



ヴァルモン 公式サイトは[こちら](#)

【期間】 2024年7月15日(月・祝)～8月31日(土)※アメニティギフト終了次第、提供終了となります。

【ご予約・お問い合わせ】0288-25-6666(ザ・リッツ・カールトン日光 代表経由)

Email rc.nikko.spafitness@ritzcarlton.com

◇新オリジナルギフト

浴衣ライオン / 6,500円

伝統的な和服「浴衣」を優雅に着こなし、小脇に風呂敷バッグを抱えた姿がラグジュアリーと伝統が共存する「浴衣ライオン」は、この地に流れる静寂を纏った優雅な空気とザ・リッツ・カールトンブランド初の温泉にインスパイアされ、奥日光のタイムレスな文化を表現しています。



サファライオン / 6,500 円

ザ・リッツ・カールトン日光が位置する美しい日光国立公園の探検への出発を今か今かと待っている「サファライオン」は、サファリハットに双眼鏡まで準備して皆様をお待ちしています。大自然を共に体験し、忘れられない旅を過ごしてはいかがでしょうか。

【期間】 2024年7月15日(月・祝)より販売開始

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 フロント・スパレセプション

【お問い合わせ】0288-25-6666(ザ・リッツ・カールトン日光 代表)

Email: rc.nikko.pbx@ritzcarlton.com



チェックアウト時にお渡しする「御守り」。自然の営みへ敬意を込めた千歳緑に

ご宿泊いただいた全てのお客様に、ホテルでのご滞在後も続くご旅行の安全やご帰宅の無事を願い、御贈りしているオリジナルの「御守り」。開業4年目を迎える2024年は、7月16日(月)以降新たに「千歳緑」の御守りをお贈りし、「ザ・リッツ・カールトン日光」での体験を締めくくるシンボルとして参ります。

四季の移ろいの中変わらぬ緑の葉をつける松は、長寿と不変の象徴であり、その深い緑を思わせる日本の伝統色の一つ「千歳緑」は、千年後も変わることのない緑の意を示す、縁起の良い色です。「ザ・リッツ・カールトン日光」が佇む日光国立公園には、男体山に抱かれた中禅寺湖や戦場ヶ原など太古より変わらない美しい自然風景が広がっています。いろは坂を下ると、日光霧降高原も姿を見せ、清らかな水と天然氷が、今でも生み出されています。そんな日光の豊かな自然にインスパイアされた新しいお守りの色「千歳緑」には、自然の営みとゲストとのより深いエモーショナルエンゲージメントを、新たな体験価値の提供を通して実現し、この地の魅力を再発見いただきたいという願いが込められています。また、環境保全や地産地消の奨励など、人と環境に配慮したサステナブルな取り組みへの意志も込められています。



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/](https://www.instagram.com/RitzCarltonNikko/)

※本リリースに記載の料金には、税金・サービス料(オリジナルギフトは税金のみ)が含まれております。

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 後藤瑞季、池田妃那、杉本有紀

TEL: 03-6894-3200、090-8518-6663(後藤) Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp