

2024年10月1日

【ザ・リッツ・カールトン日光】 ガーデンガストロノミーを体現するミシュランスターシェフ 小林寛司氏が 奥日光の自然を臨む洋食レストラン「レークハウス」を監修

10月1日より「Farm to Dining」を新コンセプトに掲げ 栃木県産野菜をはじめ
農産物を主役にした 旬の味わいを堪能できるメニューを季節ごとに展開



「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、奥日光の雄大な自然を臨む洋食レストラン「レークハウス」において、ミシュラン2つ星とグリーンスターをダブル受賞し、「2024年 We're Smart ベストベジタブルレストラン 日本トップ10アワード」では最高位を受賞するなど、国内外で活躍する「villa aida」(所在地:和歌山県岩出市)のオーナーシェフ 小林寛司氏と契約を結んだことを発表いたします。10月1日(火)より、小林氏の監修のもと、栃木県産野菜をはじめ、農産物を主役にしたシーズナルメニューの提供を開始いたします。

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、地域性豊かな農業が盛んでありながら、まだ広く知られていない魅力的な食材が多いことから、「ザ・リッツ・カールトン日光」は開業以来、この地で育まれた豊かな食材に注目し、洗練された料理をお客様にご提供して参りました。

一方、ガーデンガストロノミーの先駆者として知られる小林氏がオーナーシェフを務め、今年26周年を迎える一日一組限定のレストラン「villa aida」は、今もなお隣接する畑で約300種の野菜やハーブを育てています。日々食材と向き合いながら、その時だけの「野菜の旬」を捉え、食材の味わいを最大限に引き出した自由な発想の料理をお客様にご提供しています。



この想いに共感し、「ザ・リッツ・カールトン日光」は、小林氏と「レークハウス」のコンサルティング契約を締結しました。穏やかに湖水を讃える中禅寺湖と日本百景に選出される神秘の湖を包み込むようにそびえる男体山を臨む「レークハウス」は、同ホテルを象徴するダイニング。小林氏はこれまで何度もこの地に足を運び、「ザ・リッツ・カールトン日光」のカリナリーチームと共に、栃木県が誇る旬の食材を最大限に味わえるメニューの開発に取り組んできました。そして、これまで小林氏が「villa aida」にて一日一組のお客様に提供してきた「Farm to Table」から、奥日光ではより多くのお客様に料理を提供するダイニングとしての新たなコンセプト「Farm to Dining」を掲げ、日光や栃木県産野菜を主役にした風土を感じるレストランとして、「レークハウス」は生まれ変わります。

洋食レストラン「レークハウス」監修シェフ 小林寛司氏コメント

日光を訪れ、生産者の方々に会い、良質な水資源や肥沃な大地から生まれる豊かな栃木県産食材に対する理解を深めてきました。「美食とは何か」を考えたとき、ただ美味しい、美しいだけでは何も残りません。自然と調和し、持続可能性を根底から意識し、自然環境と人間の営みを豊かにしてくれる、そんな気づきと人の癒しとなる料理を、「ザ・リッツ・カールトン日光」のスタッフと一緒に伝えていきたいと思っています。

ザ・リッツ・カールトン日光 総支配人 アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライドコメント

小林寛司氏をお迎えできることを大変嬉しく思います。その素晴らしい経歴と料理が、「レークハウス」に新たな一面をもたらすだけでなく、お客様にとっての比類なき美食体験となることでしょう。小林氏の持続可能性と自然との共存への強いこだわりは、栃木の素晴らしい生産者が育む食材をより引き立てる完璧な組み合わせです。小林氏の料理を通じて、「ザ・リッツ・カールトン日光」のコンセプト「自然」「文化」「スピリチュアリティ」が具現化され、この地でしか叶わない体験の提供へとつながることでしょう。

今回、ランチコース・ディナーコースに加え、小林氏監修の料理を引ききたてるワインリストも一新します。イタリア・日本を中心に、テロワールやヴィンテージの特徴がストレートに現れている自然派ワインが充実のラインナップです。

また、「栃木県産いろいろトマトのカプレーゼ」をはじめとしたアラカルトメニューやテイクアウトメニュー「Grab & Go」もリニューアル。栃木県産レタス(Lettuce)、アボカド(Avocado)、ケール(Kale)、そして卵(Egg)を豊富に使い、その食材の頭文字から命名した「L・A・K・Eサンドイッチ」や「栃木県産野菜のピティヴィエ」などの小林氏こだわりの味わいを、周辺散策の際やご自宅でもお楽しみいただけます。

「ザ・リッツ・カールトン日光」と小林氏がお届けする、ここ奥日光の地でしか叶わないダイニングエクスペリエンスにどうぞご期待ください。



洋食レストラン「レークハウス」小林寛司氏監修メニュー 概要

【販売価格】・ランチ: コース 1 名様 9,500 円 (4 品) / 14,000 円 (6 品) セットメニュー 5,000 円 (3 品)

・ディナー: コース 1 名様 24,000 円 (7 品)

・アラカルトメニュー: 「栃木県産いろいろトマトのカプレーゼ」4,200 円 他

・テイクアウトメニュー「Grab & Go」: 「L・A・K・E サンドイッチ」1,800 円

「栃木県産野菜のピティヴィエ」1,200 円 他 ※表示価格は全て税・サービス料込

【営業時間】・ランチ 11:00-15:00 (14:00 L.O.) ・ディナー 17:00-22:00 (20:30 L.O.)

・テイクアウトメニュー「Grab & Go」 11:00-17:00

【お問い合わせ・ご予約】 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 オンライン予約: <https://shorturl.at/oRSEr>

小林寛司氏 プロフィール

和歌山県生まれ。辻調理師専門学校卒業後、大阪のイタリアンレストラン「アルバ」に 2 年勤め、21 歳で渡伊。トスカーナ州やカンパーニャ州など、イタリア各地のレストランで修行する。その後、カンパーニャ州ソレントの三つ星 (当時) 「ドン・アルフォンソ 1890」でパスタ部門のシェフを務め、1998 年帰国。同年 12 月、故郷である和歌山県岩出市に「villa aida」をオープン。その日に収穫した野菜やハーブを中心に、近隣の魚介、家禽、ジビエを合わせた料理を提供する「ガーデンガストロミー」として、一日一組のみでゲストをもてなしています。

villa aida 公式ウェブサイト: <http://villa-aida.jp/>

受賞歴:

『2024 年 We're Smart ベストベジタブルレストラン 日本トップ 10 アワード』にて最高位受賞

『Asia's 50 Best Restaurants』にて 2022 年・2023 年 2 年連続 14 位

『2023 年 We're Smart ベストベジタブルレストラン in the World』にて 10 位受賞

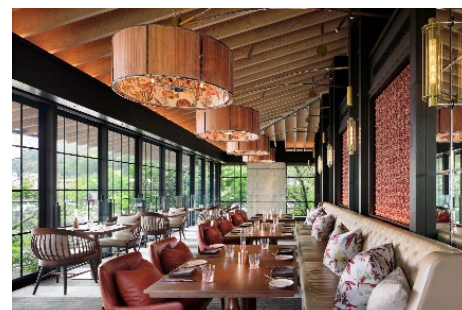
『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022』で二つ星、グリーンスターをダブル受賞



洋食レストラン「レークハウス」

奥日光の雄大な自然を眼前にのぞむダイニングやテラスにて、「Farm to Dining」をコンセプトに、栃木県産食材を主役に旬の味わいを堪能するメニューを季節ごと提供しています。湖畔に佇む「ボートハウス」にインスパイアされたアート作品が、食空間を華やかに演出。テイクアウトメニューも充実のラインナップで、ランチからディナー、カフェやバータイムまで、奥日光でのあらゆるダイニングシーンを彩ります。

公式ウェブサイト: <https://lakehouse.ritzcarltonnikko.com/>



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