



THE RITZ-CARLTON

NIKKO

News

広報担当:ケイ・ジュン
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9149-4588
Keith.Jun@ritzcarlton.com

2024年10月25日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

フェスティブプロモーション 2024

奥日光のクリスマスとお正月を心ゆくまで堪能するプログラムをご提供

ミシュランスターシェフ 小林寛司氏が初めて手掛けるクリスマスディナーに
新年の門出を祝うおせち朝食やお正月プログラムなど
ご家族や大切な方とのひとときにお届けするプロモーション



「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、奥日光で豊かな自然に包まれながら、ご家族や大切な方と、忘れられないひとときを過ごしていただけるよう、多彩なフェスティブプロモーションを展開いたします。

今年のクリスマスシーズンは、地元・奥日光の小・中学生たちがオーナメントを施したクリスマスツリーへの点灯式で幕を開けます。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 ベストベジダブルレストラン 日本トップ10アワード」では最高位を受賞、今秋から洋食レストラン「レークハウス」を監修する「villa aida」(所在地:和歌山県岩出市)のオーナーシェフ 小林寛司氏が初めて手掛けるクリスマスディナーをはじめ、栃木県産苺をふんだんに使用したシュトーレンも、今年より初めて販売いたします。また、お子様連れファミリーゲストにもお楽しみいただけるプログラムも豊富に実施いたします。

そして、年末年始のひとときにも多彩なプログラムを用意。大晦日の夜にご宿泊いただくお客様へ、1月1日朝限定の「おせち朝食」をはじめ、お正月文化を奥日光でも楽しんでいただけるよう、「中禅寺(立木観音)」での「除夜の鐘撞き」に「初詣」、湯ノ湖での「初日の出参り」に加え、栃木県の伝統工芸品ある日光彫を体験いただけるアクティビティも。奥日光の豊かな自然の営みの中で過ごす、フェスティブプロモーションにご期待ください。

洋食レストラン「レークハウス」

小林寛司シェフ監修 クリスマスディナーコース

奥日光の雄大な自然を眼前に臨む洋食レストラン「レークハウス」の監修シェフとして就任した「villa aida」オーナーシェフ 小林寛司氏のディナーを、クリスマスの2日間限定で提供します。小林氏が初めて手掛けることとなった今回のディナーは、栃木県産野菜の魅力と可能性を無限に引き出したこの土地ならではの料理に、クリスマスならではのエッセンスを加えたコース。ガーデンガストロノミーの先駆者として、日々食材と向き合い、「野菜の旬」を捉え、その時期だけの食材の味わいを最大限に引き出す料理を自由な発想で提供するため、メニューは直前まで試行錯誤して決定します。小林氏がお届けする唯一無二のダイニングエクスペリエンスにご期待ください。

【期間】 2024年12月24日(火)・25日(水)

【時間】 17:00～22:00(L.O. 20:30)

【料金】 ディナー1名様 38,000円(税金・サービス料込み)

【場所】 洋食レストラン「レークハウス」

【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

【オンライン予約】<https://t.ly/DvsXD>

※写真は提供料理イメージです。



「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」クリスマス鉄板焼ディナーコース

鮑や黒毛和牛、ずわいがになどの高級食材の旨味を堪能する料理をはじめ、シェフの独創性と遊び心が随所に光る品々で、思い出に残るクリスマスのひとときをお過ごしください。

【期間】 2024年12月24日(火)・25日(水)

【時間】 17:00～ / 19:30～ ※二部入替制

【料金】 1名様 38,000円(税金・サービス料込み)

【場所】 「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」鉄板焼

【メニュー】 下記お品書き一例(変更になる場合があります)

- ・蕪
- ・蛤 オレンジ白菜 キャビア
- ・いっこく野州鶏 黒トリュフ
- ・鮑 宮ほうれん草
- ・鮫鰯 石橋牛蒡 芹
- ・春菊 蜜柑
- ・那須瑞穂農場 黒毛和牛フィレ
- ・ゆうだい21 ずわいがに
- ・さつまいも 白トリュフ

【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

【オンライン予約】<https://t.ly/e-AmH>

※写真は提供料理イメージです。



苺のシュトーレン

生産量56年連続で全国一位を誇る栃木県の特産物「苺」を主役にした、ストロベリーシュガーパウダーを纏ったピンク色が印象的なシュトーレンを、今年初めて販売いたします。香り立つ日光産バターと栃木県産苺の甘酸っぱさが調和した贅沢な味わいに、シナモンやナツメグなどスパイスもリッチに効かせることで、ワインやウイスキーのお供にも合うスイーツに仕上げました。1センチ程にスライスして、日々深まる味わいをご堪能ください。



【期間】 2024年12月1日(日)～25日(水)

【時間】 11:00～20:30

【料金】 4,500円(税込)

【場所】 洋食レストラン「レークハウス」1階

【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)

※100個限定の販売とさせていただきます。

※賞味期限はご購入より常温保存で2週間となります。

ご家族・大切な方との思い出を彩る クリスマスプログラム

今年で5回目のクリスマスを迎える「ザ・リッツ・カールトン日光」。ザ・リッツ・カールトンブランド全体で展開しているプログラム「コミュニティフットプリント」の一環として、ホテル近隣の日光市立中宮祠小中学校から生徒とその保護者・先生方をお招きするクリスマスツリー点灯式の開催で、「ザ・リッツ・カールトン日光」のクリスマスシーズンは幕を開けます。「ザ・ロビーラウンジ」に設置の高さ約3.7メートルのクリスマスツリーに、生徒とホテルスタッフが飾りつけを行い、ツリーを点灯。クリスマスツリーは12月25日(水)の夜まで、ホテルのロビーエリアを心温まる雰囲気彩ります。また、クリスマスシーズンにご宿泊のお子様連れファミリーに贈るプログラムも今年は充実。サンタクロースからプレゼントをもらえる「サンタクロース パフォーマンス」に、お子様が大好きなホットチョコレートのサービスもご用意。思い出に残るひとときをお過ごしいただけます。



●クリスマスツリー点灯式

【日時】 2024年11月22日(金) 18:00～19:30頃

【場所】 「ザ・ロビーラウンジ」クリスマスツリー前

※点灯式のプログラムへの参加は、招待された方々限定のご案内となります。見学は可能です。

●サンタクロース パフォーマンス ※ご宿泊者様限定

【日時】 2024年12月25日(水)・26(木) 9:00～11:00

【場所】 「ザ・ロビーラウンジ」クリスマスツリー前

【料金】 無料

●リッツ・キッズ ホットチョコレート ※ご宿泊者様限定

【日時】 2024年12月25日(水)・26(木) 9:00～11:00

【場所】 「ザ・ロビーラウンジ」クリスマスツリー前

【料金】 無料

【お問合せ】

0288-25-6666(ザ・リッツ・カールトン日光 代表)

「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」会席お正月メニュー

2025年の始まりを奥日光の雄大な自然と新鮮な空気の中で迎えていただけるよう、大晦日の夜にご宿泊いただくお客様の新年初のお食事としてご用意するおせち朝食。伊勢海老やアワビ、真鯛など、縁起の良い食材をはじめ、国内外でも知られる「床井柚子園」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。大晦日・元旦のディナーには、限定の会席コースもご提供します。



●おせち朝食

【日程】 2025年1月1日(水・祝)7:00～14:00

【料金】 14,000円(税込・サービス料込み)

【場所】 日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光

【メニュー】 下記お品書き一例(変更になる場合があります)

- ・お雑煮:床井柚子園の柚子 焼餅 栃木県産野菜
- ・祝い前菜:伊勢海老の栃木県産平飼卵黄身酢和え 鮎の日光味噌柚子クリーム焼き
- ・祝家喜物:那須 瑞穂農場黒毛和牛のローストビーフ
- ・口取り:宮ほうれん草のお浸し 栃の木まいたけ 唐墨 日光頂鱒と数の子の松前漬け
日光水羊羹 栗金団

※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こちらから承ります。 <https://t.ly/kcmRC>

※写真は提供料理イメージです。

●お正月会席コース「奥日光」

【日程】 2024年12月31日(火)・2025年1月1日(水・祝)

【時間】 17:00～22:00(L.O. 20:30)

【料金】 38,000円(税込・サービス料込み)

【場所】 日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光

【メニュー】 下記お品書き一例(変更になる場合があります)

- ・先付け:栃木県産自然薯 蕪漬け 寒鰯
- ・祝椀:伊勢海老 银杏餅 日光味噌仕立て(年末)/日光若水仕立て(元旦)
- ・揚物:日光蕎麦祈願(年末) /真鱈雲子 日光汲み上げ湯波(元旦)
- ・酢の物:栃木県産野菜素麺 宮ゆず
- ・強肴:霧降高原牛サーロインステーキ 栃木県産ちぢみ法蓮草

【オンライン予約】<https://t.ly/6Otow>

【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

新年の門出を奥日光で過ごす ご宿泊ゲスト限定お正月アクティビティ

年末年始のひととき、お正月文化を堪能いただく、多彩なプログラムをご用意します。

●除夜の鐘

1,240年前に創建された中禅寺立木観音にて、除夜の鐘撞きにご参加いただくイベント。

【日時】 2025年1月1日(水・祝) 0:10-0:40 / 0:30-1:00 / 0:50-1:20 / 1:10-1:40

【料金】 無料

●初日の出参り

湯ノ湖畔にて、日光連山の合間より昇る初日の出を拝みます。湖と山の景観が、朝焼けに照らし出されていく様子は感動的です。

【日時】 2025年1月1日(水・祝) 6:00 出発

【料金】 無料



●初詣

男体山をご神体とし、その麓に鎮座するパワースポット「日光二荒山神社中宮祠」で、新年のご多幸を祈願します。

【日時】 2025年1月1日(水・祝)10:00

【料金】 無料



●日光彫体験

2025年の干支「巳」を「ヒッカキ」と呼ばれる伝統的な三角刀を用いて、お盆に彫るワークショップ。日光彫職人に直接指導をいただける貴重な機会です。

【日時】 2025年1月1日(水・祝)

10:00-11:00 / 11:30-12:30

13:30-14:30 / 15:00-16:00

【料金】 1名様 11,000円



【ご予約・お問合せ】

0288-25-6666 (ザ・リッツ・カールトン日光 代表)

Email: rc.nikko.ge@ritzcarlton.com

※全てのアクティビティは人数制限があるため事前予約制となります。

※天候により、やむを得ず中止となる場合があります。

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(シュトーレンは税金のみ)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

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