

広報担当: ケイ・ジュン
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 0288-25-6666
Keith.Jun@ritzcarlton.com
2025年5月30日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

ミシュランスターシェフ小林寛司氏が地元食材を昇華させるメニューを織りなす 2つの豪華コラボレーションイベントを「レークハウス」にて8月開催

8月2日(土)に、バーテンダー鹿山博康氏と一夜限りの特別なバーダイニングエクスペリエンスを、
8月29日(金)、30日(土)には、シェフ谷口英司氏と初めてのコラボレーションコースをお届け



「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、ミシュラン2つ星とグリーンスターをダブル受賞し、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 小林寛司氏を昨年秋より監修シェフとして、奥日光の雄大な自然を臨むガストロノミーレストラン「レークハウス」にお迎えしています。そして今夏、「レークハウス」において、小林寛司シェフと2つの豪華なコラボレーションが実現いたします。小林寛司氏が「レークハウス」において掲げるコンセプト、「Farm to Dining」に共感いただいたバーテンダー、鹿山博康氏とのコラボレーション『Benfiddich × villa aida コラボレーションディナー』を8月2日(土)に、「L'Évo」シェフ谷口英司氏とのコラボレーション『L'Évo × villa aida コラボレーションディナー・ランチ』を8月29日(金)～30日(土)に開催いたします。

小林氏は「レークハウス」において、「Farm to Dining」をコンセプトに、栃木県の農産物の恵みを堪能しながらも、自然との調和と持続可能性を意識し、自然環境と人間の営みを豊かにしてくれるような料理をご提供しています。小林氏が本レストランの監修シェフとなり、初めてのコラボレーションとなる『Benfiddich × villa aida コラボレーションディナー』では、小林氏と同じく、自身の畑で栽培したハーブやスパイスを使った唯一無二のカクテルを生み出し、これまでThe World's 50 Best Barsや、Asia's 50 Best Barsを複数回受賞する東京・新宿のバー「Benfiddich」から鹿山氏をお招きし、「Farm to Dining」のコンセプトをさらなる高みに昇華した特別ディナーをお届けします。

そして、『L'Évo × villa aida コラボレーションディナー・ランチ』では、ミシュラン獲得経験を持つ富山県・利賀村に位置する「L'Évo」より谷口氏をお招きします。小林氏と谷口氏初のコラボレーションが実現する本イベントでは、地域の価値を尊重する2人だからこそ叶う、食材の魅力を最大限に活かしたコースをご提供します。

この夏、ザ・リッツ・カールトン日光でしか叶わない特別なダイニングエクスペリエンスをお楽しみください。

素材本来がもつ最上の味わいをダイニングとグラスに届ける

『Benfiddich×villa aida コラボレーションディナー』

この度、「Farm to glass」を掲げ、自身の畑で栽培するハーブや薬草種を独創的に使ったカクテルを提供し、世界中のカクテル愛好家を魅了するバーテンダー鹿山氏と、「Farm to Dining」を掲げる小林氏が日光の地において、お互いの理念に共感し、本コラボレーションに至りました。旬を迎えたさまざまな栃木県産食材と、ハーブやスパイスを使用した、ふたりがここ日光で織りなす個性際立つお料理とカクテルを一夜だけの特別なマリアージュとして、涼やかな奥日光の夏にお届けいたします。素材がもつ味わいや風味を最大限に活かしながら、新たなメニューを生み出す、才能のコラボレーションにご期待ください。

また、一夜限りの思い出深いひとときをお過ごしいただくため、8月2日(土)のディナー後さらにゆったりと奥日光の自然を感じながらお過ごしいただける宿泊パッケージもご用意しております。



【イベント概要】 小林寛司シェフのお料理と鹿山博康氏のペアリングメニュー

【日時】 2025年8月2日(土) 2部制(一斉スタート)

・5:00.p.m～

・8:00.p.m～

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階 ガストロノミーレストラン「レークハウス」

【メニュー】

・小林寛司シェフ 特別メニュー4品

・鹿山博康氏 ペアリングカクテル 4杯

【価格】・ディナー参加のみ:

1名様:32,000円(4品コース、4杯ペアリング、税金・サービス料込み)

・ディナー+宿泊パッケージ:

1室1名様 195,336円～ / 1室2名様 226,221円～

※1泊、イベントディナーコース&ペアリング、朝食、税金・サービス料・入湯税含

※上記は最低料金になります。

ご宿泊客室タイプにより料金は変動いたします。



【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

【オンライン予約】<https://x.gd/y4rBN>

【コメント】

Bar Benfiddich バーテンダー 鹿山 博康氏、「レークハウス」監修シェフ 小林 寛司氏

料理とカクテル、それぞれの分野で土地の恵みと真摯に向き合うものづくりを大切にしてきた二人が、共通の想いを胸に手を取り合い、今回のスペシャルなコラボレーションを実現しました。

私たちは自分の農場を拠点に、「Farm-to-Table」と「Farm-to-Glass」のスタイルで自然の恵みを届けています。このイベントでは、栃木県産の食材をふんだんに使用した限定の料理とカクテルの世界観が一つのテーブルに集い、新しい味わいと体験をご提供できることを楽しみにしています。

最初に互いの農場を訪れた際にさらに多くの共通点を見つけたので、今回のイベントではそれぞれの個性をより豊かに表現していきます。どうぞ、1夜限りの特別なダイニングと楽しいディナータイムをお楽しみください。

【プロフィール】

鹿山 博康(かやま ひろやす)

「Farm to glass」を提唱・実践する農家バーテンダー。都内のバーで研鑽を積んだ後、独立に先駆け実家の農地でハーブやスパイスの栽培を始め、ボタニカルカクテルで脚光を浴びる。2013年に「Bar Benfiddich」、2017年にフルーツブランデー専門店「Bar B&F」をオープン。日本在来種の自生する草根木皮をもカクテルに変える新しい可能性を模索する中、必然的にインドのスパイスに対しても興味を広げている。

インドを含む海外でのイベント等でもゲストバーテンダーをして活躍し、酒類のプロデュースも数多く手掛けている。



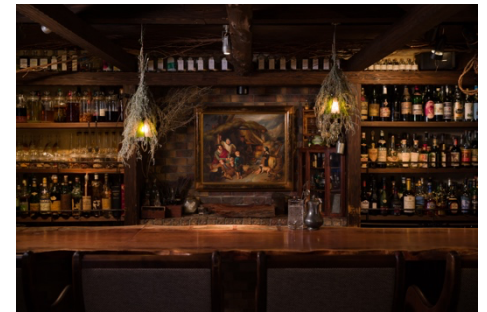
Bar Benfiddich(バー ベンフィディック)

「Farm to glass」を提唱・実践している店主鹿山博康氏率いるバー。BenFiddichの店名は、鹿山氏の姓に由来したゲール語から名づけられている。(ゲール語でBenは山、Fiddich鹿を意味する)アブサン、薬草酒、古酒などの古いボトルが店内に転がり、ドライハーブがカウンター上の天井からつるされた独特の空気感が漂うバーは世界中のマニアの注目を集めており、「Asia's 50 best Bars 2024」では、日本のバーで最高位となる5位にランクイン。

住所 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿1-13-7 大和家ビル9F

電話: Tel:03-6258-0309

営業時間: 不定休 19:00～25:00 / 日・祝休



2人のシェフによる地産地消を追及した究極の一皿を提供する

『L'évo×villa aida コラボレーションディナー・ランチ』

一方を日本海、残りの三方を山に囲まれていることから豊富な水源と雄大な自然に恵まれ、大自然が織りなす豊かな食文化を持つ富山県において、究極のローカルガストロノミーを提供しているシェフ、谷口英司氏は、秘境にありながら前衛的的地方料理をオーベルジュスタイルでお客様にお届けしています。

この度、それぞれが重視する地元の食材に対する想い、地産地消への共通した考えが重なり合うことから、この度、谷口氏と小林氏の「レークハウス」でのコラボレーションが実現。ふたりのコラボレーションは今回が初めてとなります。旬の栃木県食材を使用した日光でしか体験することが叶わないお料理は、一皿一皿に彼らの技術や食材に向き合う真摯な想いが込められています。

日本をはじめ、世界の食文化を牽引する2人のミシュランスターシェフによるコラボレーションにぜひご注目ください。



【イベント概要】 小林寛司シェフと谷口英司シェフによるコラボレーションディナー

【日時】 2025年8月29日(金) 2部制(一斉スタート)

・5:00.p.m～

・8:00.p.m～

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階 ガストロノミーレストラン「レークハウス」

【メニュー】

・特別コース 6品

・ビバレッジペアリング(デザート以外) 5杯

【価格】・ディナー参加のみ:

1名様:33,000円 (6品コース、税金・サービス料込み)

1名様:51,000円 (6品コース、5杯ペアリング、税金・サービス料込み)

※ 大人と同じくコース料理を召し上がるお子様のみ入店可能
(同席のみ、キッズメニュー・アラカルトの対応はいたしかねます)

・ディナー+宿泊パッケージ:

1室1名様 195,336円〜 / 1室2名様 226,221円〜

※1泊、イベントディナーコース&ワインペアリング、朝食、税金・サービス料・入湯税含

※上記は最低料金になります。ご宿泊客室タイプにより料金は変動いたします。

【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

【オンライン予約】<https://x.gd/ZVfWo>

【イベント概要】 小林寛司シェフと谷口英司シェフによるコラボレーションランチ

【日時】 2025年8月30日(土) 3部制(一斉スタート)

・11:30.pm.〜

・12:00.pm.〜

・12:30.pm.〜

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階 ガストロノミーレストラン「レークハウス」

【メニュー】

・特別コース 4品

・ビバレッジペアリング 4杯

【価格】 1名様:15,000円 (4品コース、税金・サービス料込み)

1名様:27,000円 (4品コース、4杯ペアリング、税金・サービス料込み)

※お子様は年齢に関係なく入店可能

(大人と同じコース料理 または リッツキッズメニューをご注文いただけます。

同席のみ可能。アラカルトの提供はございません)

【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

【オンライン予約】<https://x.gd/YTD8z>

【コメント】

L'évoシェフ 谷口英司氏

地方における「ディスティネーション・レストラン」のパイオニアである小林シェフの考え方や創造性をずっと尊敬してきた自分たちにとって、今回のコラボレーションは特別なものです。地域が異なる2人にとって、このイベントは新たな挑戦であり、これまで得られなかった発見や気づきが生まれることと思います。そしてゲストの皆さんにとっては、「地域」の魅力を深く感じて頂ける機会となることを願っています。

また、今回のイベントでは2人の特別な想いをこめて、「地方の食」に携わる生産者さんや農家さんの魅力を、一皿ひとさらに凝縮して伝えたいです。これまで自分たちが大切にしてきた「地方の食」に対する想いと、日光の大自然の中だからこそ生まれるインスピレーションを掛け合わせて、新しい一皿を作りたいと思っています。

「レークハウス」監修シェフ 小林寛司氏

私たちが共通して大切にしているのは、「地元の価値を尊重する」という理念です。私たち2人の料理は素材を主役に据え、旬の恵みを存分に生かした創造性に溢れています。自然や土地が育む独自の味わいを反映させることで、その場所ならではの魅力を伝えています。こうした考え方はどちらも、「普遍性ではなく、その瞬間の特別感」を追求している点で共通しています。

また、どちらも「自然との調和」を重視していて、自家栽培や地元素材の利用、そしてその土地特有の生産物を尊重する姿勢は、ゲストの方に非常に重要なメッセージとして届くと思います。

今回のコラボレーションでより深い地域の味わいや文化を感じる体験ができるのではないかと思います。

【プロフィール】

谷口 英司(たにぐち えいじ)

1976年大阪府生まれ。高校卒業後に就職したホテルでフレンチと出会い、日本国内やフランスで修行。2010年に富山に移り、2014年「レヴォ」を立ち上げる。2020年、自らの理想を形にしたオーベルジュ「レヴォ」を利賀村に移転オープン。

『ゴ・エ・ミヨ東京・北陸2017』で、最高賞の「今年のシェフ賞」を受賞。

『ミシュランガイド北陸 2021』では二つ星にて掲載

『ゴ・エ・ミヨ2022』で2017年に続き2度目の「今年のシェフ賞」を受賞



Cuisine régionale L'évo (レヴォ)

富山の奥懐・利賀村から発信する前衛的地方料理の進化。キーワードは、星、空、雪、山、水、土。山に囲まれた空、少ない日光。だからこそ美しい空気、おいしい食物。

土からこだわって育てた野菜やハーブ、シェフ自らが処理したジビエを使用するなど、真の地産地消を追求。隣接するパン小屋で焼いたパンや富山のお酒とともに、ここでしか創れない前衛的地方料理を楽しむ。敷地内でも最も眺めの良いダイニングは、オープンキッチンを中心に、カウンター、テーブル、個室を配置。2階には受付ロビーとサロン、1階にカーヴを設け、カーヴ前室には開放感のあるテラスも用意。

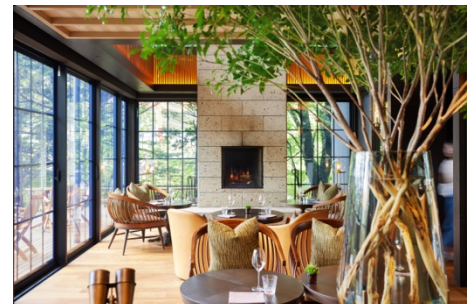
住所: 富山県南砺市利賀村大勘場田島100番地

オフィシャルHP: <https://levo.toyama.jp/>

ガストロノミーレストラン「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」をコンセプトに掲げ、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、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 加藤茜、池田妃那

TEL: 03-6894-3200、080-7954-0847(加藤) Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp