



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: 0288-25-6666

[Keith.Jun@ritzcarlton.com](mailto:Keith.Jun@ritzcarlton.com)

2026年3月17日

## 【ザ・リッツ・カールトン日光】 ガーデンガストロノミー「レークハウス」監修シェフ 小林寛司氏がゴ・エ・ミヨ 2026「今年のシェフ賞」を初受賞

和歌山「villa aida」小林寛司シェフが権威あるレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ 2026 今年のシェフ賞」を初受賞。  
「Farm to Dining」を掲げるザ・リッツ・カールトン日光での監修メニューにもより一層注目。



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、ガストロノミーレストラン「レークハウス」の監修シェフを務める小林寛司氏が、2026年3月16日発表のレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ 2026」において「今年のシェフ賞」を初受賞を果たしたことをご報告いたします。

小林シェフは、和歌山県岩出市の一日一組限定レストラン「villa aida(ヴィラ アイダ)」のオーナーシェフとして、自ら約300種以上の野菜やハーブを育てる“ガーデンガストロノミー”の第一人者です。ミシュラン二つ星およびグリーンスターの受賞をはじめ、国内外で高い評価を受け、土地の個性を皿の上に表現する料理哲学を一貫して追求してきました。

2024年10月の監修契約締結以前より、小林シェフは栃木・日光を幾度も訪れ、四季折々の食材や生産者、風土と向き合いながら理解を深めてきました。また、レークハウスのチームも和歌山を訪れ、villa aidaの畑や料理に触れることで、互いの価値観と思想を共有してきました。こうした継続的な対話と交流を通じて、日光の自然と共鳴するガーデンガストロノミーがレークハウスにて生まれています。レークハウスでは、「Farm to Dining」をコンセプトに、栃木県産の野菜や農産物を主役に据えた季節のコース料理を今後も展開しています。料理に寄り添う自然派ワインのセレクションとともに、テロワールの個性を味わうひとときを提供しています。

今回の受賞は、小林シェフが長年培ってきた持続可能な食文化への探求と、土地への深い敬意が評価された証であり、その哲学は監修レストランである「レークハウス」にも確かに息づいています。

## 「レークハウス」監修シェフ 小林寛司氏 コメント

この度、ゴ・エ・ミヨにて「今年のシェフ賞」という大変光栄な評価を賜り、心より感謝申し上げます。長年にわたり積み重ねてきた挑戦の歩みが、このような形で実を結んだことに深い喜びを感じております。

日光を訪れるたびに、この土地が持つ自然・文化・歴史に触れ、栃木県の生産者の皆さまとの交流を重ねてきました。豊かな環境と生産者の情熱に支えられながら、その“物語”を料理として表現できていることは、私にとって大きな励みです。今回の受賞を節目とし、これからもザ・リッツ・カールトン日光のチームとともに、“自然と人が調和するガーデンガストロノミー”をより深く探求し、皆さまにお届けしてまいります。



### ガーデンガストロノミー「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:「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「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(無くなり次第終了)

【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](mailto: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 pasta 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の料理を提供する「ガーデンガストロノミー」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

『We're Smart ベストベジタブルレストラン』2025にて世界7位



### ガーデンガストロノミー「レークハウス」について

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、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/)