

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  
2026年4月27日

## 【ザ・リッツ・カールトン日光】 至高の美食を巡る、3つのコラボレーションイベントを開催 7月より、「傳」、「L'évo」、「Paris S'éveille」が順次登場

7月18日(土)、和食の名店「傳」長谷川在佑氏と特別な鉄板ダイニングエクスペリエンスを、  
8月2日(日)、3日(月)、「L'évo」シェフ谷口英司氏とのコラボレーションコースを  
10月14日(水)、15日(木)には、「Paris S'éveille」金子美明シェフとの記憶に残るランチをお届け



「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、美食の殿堂としてのさらなる高みを目指し、2026年の夏から秋にかけて、国内外で卓越した評価を受けるトップシェフたちを招聘し、3つの特別なコラボレーションイベントを開催。奥日光の大自然を舞台に、各シェフの研ぎ澄まされた感性と技術が共鳴し合う、唯一無二のダイニングエクスペリエンスをお届けします。

第一弾は、日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光を舞台に、2026年7月18日(土)、19日(日)に開催。ミシュラン2つ星を獲得し、日本の「和食」を世界で再定義し続ける名店『傳』の長谷川在佑氏を招聘し、ザ・リッツ・カールトン日光の副総料理長・小泉茂との二夜限りの特別な再会を果たします。同レストランにて修行し、その後和食を軸としながら、異なる環境・土地で磨かれた技術と感性を持つ2人が、“姉弟”という唯一無二の関係性から生まれる呼吸や遊び心を、鉄板焼きカウンターというライブ感あふれる舞台で昇華させます。

そして第二弾、第三弾は、レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ 2026』にて「今年のシェフ賞」を初受賞。さらにミシュラン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 小林寛司氏が監修シェフを務めるガストロミーレストラン「レークハウス」を舞台に開催します。第二弾は、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、谷口英司氏を招き、8月2日(日)、3日(月)に、第三弾では日本のパティスリー界を牽引する「Paris S'éveille」より、金子美明氏を招き、10月14日(水)、15日(木)に開催します。「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する小林シェフ率いる「レークハウス」にて、食材の魅力を最大限に活かしたコースをご提供します。

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ぜひお楽しみください。



## 姉弟が紡ぐ 和の革新と火入れの美学

### 『傳×日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光 コラボレーションディナー』

今回舞台となるのは、12席のみの特別な鉄板焼カウンター。目前で繰り広げられる「火入れ」のライブ感とともに、二人の阿吽の呼吸から生まれる繊細な『遊び心』と、革新的な和の真髓をご堪能いただけます。

メニューには、『傳』の象徴とも言える「傳タッキー」に新たな解釈を加えた肉料理や、長谷川シェフの独創性が光る箸休め、そして厳選された食材を炊き上げる土鍋ご飯など、この日のためだけに構成された特別な品々が登場。料理に寄り添うペアリングとともに、心震える美食のひとつをお届けいたします。

#### 【イベント概要】

【日時】 2026年7月18日(土)、19日(日) 7:00.p.m～(ドアオープン 6:30.p.m～)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」鉄板焼カウンター

【メニュー】 ・特別コース 8品(予定) ・ペアリングドリンク(デザート以外)

【価格】 ・ディナー参加のみ: 1名様:60,000円 (コース、ペアリング、税金・サービス料込み)

※ 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・アラカートの対応はいたしかねます)

【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>

#### 【プロフィール】

##### 長谷川在佑(はせがわ ざいゆう)

日本料理店「傳」店主、長谷川在佑

1978年東京生まれ

高校卒業後「神楽坂 うを徳」にて修業し、他にも様々な料理店で経験を積み、

2008年神保町に『傳』を開店。

開店からわずか3年目で「ミシュランガイド東京2011」にて2つ星を獲得。

2016年に神保町から神宮前に移転。

2019年「世界のベストレストラン50」では11位、

2022年「アジアのベストレストラン50」では1位にランクイン。

豊富な食材、四季、日本独特の文化といった日本の良さを大切にしつつ、

日本料理の粋にとらわれない新しいかたちの日本料理を提供している。



#### 傳(でん)

2016年に神保町から外苑前に移転して新たな扉を開いた「傳」。ミシュランガイド東京2018では二つ星を再度獲得。2019年「世界のベストレストラン50」では11位、「アジアのベストレストラン50」では3位にランクイン。今、海外から最も注目をされている日本料理店。



## 夏の奥日光「生命の循環」をテーマに二人の表現者が魅せる一皿を堪能 『L'évo × villa aida コラボレーションランチ』

富山の峻険な自然と対峙し、ジビエや森の恵みを独自の哲学で解釈する『L'évo』の谷口英司氏。そして、自ら土を耕し、野菜が持つ生命の躍動を一皿に写し取る『villa aida』の小林寛司氏。昨年、ここ奥日光の地で鮮烈な記憶を刻み、多くの美食家を魅了した両氏によるコラボレーション。その熱い呼応を受け、本年、静寂に包まれた夏の奥日光にて待望の再演が実現いたします。

本イベントのテーマは「生命の循環」。奥日光の清冽な水とハーブを用いたアペリティフに始まり、両シェフのシグネチャーを彷彿とさせる中盤、そして土・種・果実の生命力を表現したデザートへと続くその構成は、土地の記憶と時間の流れを色濃く反映します。森の恵みと大地の息吹が結びつき、一つの壮大な物語として結実する、この場所、この瞬間にしか存在し得ない美食体験(ダイニング・エクスペリエンス)をお届けいたします。中禅寺湖を臨む美しい光の中で、比類なき二人の哲学が交差する二昼限りの宴。自然の摂理が描き出す、心に刻まれる「生命の祝祭」をご堪能ください。

【イベント概要】 小林寛司シェフと谷口英司シェフが織りなす特別ランチメニュー

【日時】 2026年8月2日(日)、3日(月) 12:30.p.m～(ドアオープン 12:00.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「レックハウス」

【メニュー】 ・特別コース 8品(予定) ・ペアリングドリンク(デザート以外)

【価格】 ・ディナー参加のみ: 1名様:60,000円 (コース、ペアリング、税金・サービス料込み)

※ 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・アラカートの対応不可)

【オンライン予約】 6月上旬から予約開始予定

【プロフィール】 谷口 英司(たにぐち せいじ)

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的地方料理を楽しめる。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/>



## この日、この場所でしか存在しない記憶に残るひとときと共に素材の恵を届ける 『Paris S'èveille × villa aida コラボレーションランチ』

ザ・リッツ・カールトン日光では、紅葉が最も美しく色づく2026年10月、日本のパティスリー界の至宝、『パティスリー・パリセヴェイユ』の金子美明氏を招聘いたします。土地に根差した料理を体現する小林氏とともに、奥日光という類まれなる環境が導き出す、唯一無二のダイニング・エクスペリエンスをお届けします。

金子氏が紡ぎ出す緻密で繊細な甘味の構築と、小林氏が描く大地の生命力を宿した料理。一見対極にある二つの表現は、「素材の声を最大化する」という揺るぎない信念一点において重なり合います。甘味と塩味。その境界線を鮮やかに曖昧にし、ひとつの流麗な物語として編み上げられる“記憶を味わう時間”。奥日光の澄み渡る空気、清らかな水、そして静かに流れる刻(とき)のすべてを取り込み、この土地、この瞬間にしか完成し得ない至高の一皿を皆さまにお届けいたします。

10月14日、15日と2日間限定で、金子氏と小林氏の両名が自ら厨房に立ち、その瞬間にしか生まれない圧倒的なライブ感を提供した後は、両シェフの思想と構成を継承した特別なコースを期間限定で展開いたします。デザート的アプローチが光るアミューズから、二人の美学が宿るメインディッシュまで、秋の奥日光を五感で巡る美食の旅をお愉しみいただけます。

### **【イベント概要】 小林寛司シェフのお料理と金子美明氏のデザートによるスペシャルメニュー**

**【日時】** 2026年10月14日(日)、15日(月) 12:30.p.m～(ドアオープン 12:00.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(予定)

**【価格】**・1名様:30,000円 (コース、税金・サービス料込み)

※ 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・アラカートの対応不可)

**【オンライン予約】**8月中旬から予約開始予定

### **【プロフィール】 金子 美明(かねこ よしあき)**

1964年、千葉県生まれ。16歳の時に「ルノートル」(東京・池袋。現在は閉店)に入社し、菓子作りの基礎を叩き込まれる。「ボン・デザール」(名古屋)などを経て、デザイナーを志し、松永真デザイン事務所へ。7年にわたりグラフィックデザインに従事する。

30歳の時、再び菓子の世界へ。レストランやパティスリーで研鑽を積み、34歳の時に渡仏。「ラデュレ」「アルノーラエル」「アラン・デュカス・ホテル・プラザ・アテネ」など7軒の店で修行し、38歳で帰国。自由が丘「パリセヴェイユ」のシェフに就任、その後オーナーシェフとなり、自分の菓子を追求し続けている。2013年にはフランス・ヴェルサイユに「オ・シャン・デュ・コック」をオープン。



### **Paris S'èveille (パリセヴェイユ)**

『パティスリー・パリセヴェイユ』は、平日・休日問わず2時間もの行列が絶えないという自由が丘の名店。大きなガラス窓が特徴的で、まるでフランスにある街角のお菓子屋さんのような佇まいと、アンティークな木目調で穏やかな時間を感じられる店内の装飾。夫婦で過ごした本場フランスの味を忠実に再現し、日常的に上質なお菓子を提供したいという想いのもとに築き上げられたお店。

**【イベント概要】 小林寛司シェフのお料理と金子美明氏のコラボレーションメニュー**

**【日時】** 2026年10月16日(日)～11月4日(月) 1:00.p.m～(ドアオープン 12:30.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「レックハウス」

**【メニュー】**・特別コース 5品

**【価格】**・1名様:20,000円 (6品コース、税金・サービス料込み)

※ 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・アラカートの対応不可)

**【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>

---

**【プロフィール】 小泉 茂(こいずみ しげる)**

日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光にて料理を統括するのは、栃木県那須塩原市出身の小泉茂シェフ。これまで、ホテルオークラ東京「山里」やミシュラン三つ星「日本料理 龍吟」、シンガポールの三つ星フレンチ「Odette」などで研鑽を積み、2018年には自身のレストラン「Esora」をシンガポールにオープンし、ミシュラン一つ星を獲得。2024年からは、「ザ・リッツ・カールトン日光」にて日本料理長として着任後、2025年からは副総料理長として、ホテル全体のダイニング体験の向上に努めているほか、栃木県の豊かな農産物を活かし、この地に息づく歴史や文化を感じられる料理の数々をお届けしています。



**【プロフィール】 小林 寛司(こばやし かんじ)**

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

レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ 2026』にて「今年のシェフ賞」受賞

### **日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光**

鹿沼組子で美しく反射する光の中訪れると、炭で描かれたもみの木が印象的な入り口、そして一步店内へ踏み入れると、四方に日光の伝統工芸品である日光彫が贅沢にあしらわれた空間が広がる日本料理レストラン。クラフトマンシップを映す美しい店内だけでなく、益子焼に盛り付けられる会席料理、寿司、鉄板焼カウンターも備えています。奥日光の四季を写した芸術的な一皿ひとさらに、歴史・文化・スピリチュアリティを感じる物語のある料理をご提供しています。

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



### **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 櫻庭、池田

TEL: 03-6894-3200 Email: [trc\\_nikko\\_pr@ssu.co.jp](mailto:trc_nikko_pr@ssu.co.jp)