

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6月09日

【ザ・リッツ・カールトン日光】  
2年連続開催「L' évo × villa aida コラボレーションランチ」  
土地の恵みと生産者への敬意を  
皿の上で表現する、二人の料理人による特別な共演  
8月2日(日)、3日(月)「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



「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、「villa aida」(和歌山県岩出市)のオーナーシェフ・小林寛司氏が監修を務めるガストロノミーレストラン「レークハウス」にて、2026年8月2日(日)・3日(月)の2日間限定で特別ランチイベントを開催いたします。

本イベントは、多くのご要望にお応えするべく、昨年続き第二回目の開催が実現します。富山県・利賀村の名店「L' évo」を率いる谷口英司氏を迎え、「生命の循環」をテーマに、小林氏とのコラボレーションによる特別コースをご提供いたします。奥日光の清冽な水やハーブを用いたアペリティフから、両シェフのシグネチャーを彷彿とさせる料理、そして土・種・果実の生命力を表現したデザートまで、土地の記憶と時間の流れを繊細に映し出すコースをご用意。中禅寺湖を望む美しい景色の中で、二人のシェフの哲学が交差する二日間限りの美食体験をお届けいたします。自然の摂理が描き出す、心に深く刻まれる「生命の祝祭」をぜひご堪能ください。

【イベント概要】 L' évo × villa aida コラボレーションランチ

【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 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 8品(予定) ・ペアリングドリンク(デザート以外)

【価格】 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・アラカルトの対応不可)

【オンライン予約】 <https://tinyurl.com/455ye25t>

### 【谷口 英司シェフコメント】

このたび、尊敬する小林シェフと再び一緒に料理を創りあげ、皆様にお届けできる機会を頂けたことに、心から感謝しています。

自然との対話から閃きを得て、素材そのものが持つ純粋な味わいや、生命の力強さまでも引き出しながら、これまでにない組合せを織込みつつ1つの料理として完成させていく。

小林シェフが紡ぐそのプロセスを全身で感じ、日光という土地をより深く知ることで、昨年よりもさらに進化させた新しい一皿を、2人で生み出したいです。今、ここでしか出会えない景色の中で、ゲストの皆様「日光」そして「地方」の魅力を存分に感じていただけますように。

### 【小林 寛司シェフコメント】

レヴォ谷口シェフとご一緒できることを大変嬉しく思っております。

谷口シェフの料理には、土地の力を真っ直ぐに受け止め、素材の声をそのまま皿の上に立ち上がらせるような強さと静けさがあります。その世界観に触れるたび、私自身も新しい視点や刺激をいただいています。

今回のコラボレーションでは、互いの表現がより自然に混ざり合い、“この場所、この時期だからこそ生まれる一皿”を皆さまにお届けできればと思っております。どんな景色が立ち上がるのか、心から楽しみにしております。

### 【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・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/>

### 【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の料理を提供する「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

『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

### ガストロミーレストラン「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していただく洋食・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/)