

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19日

## 【ザ・リッツ・カールトン日光】

# 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開催

7月18日(土)、19日(日)和食の名店「傳」長谷川在佑氏と特別なダイニングエクスペリエンスをお届け



「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、2026年7月18日(土)および19日(日)の2日間限定で、日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光にて、東京・神宮前の名店「傳(でん)」の料理長、長谷川在佑(はせがわ ざいゆう)氏を招聘し、特別コラボレーションディナーを開催いたします。

ミシュラン2つ星に輝き、ユーモアと独創性を織り交ぜながら日本料理の新たな可能性を世界に発信し続ける「傳」。その料理長である長谷川氏と、ザ・リッツ・カールトン日光のシェフたちが、奥日光の豊かな自然に育まれた旬の食材を用い、感性と技術が融合した特別コースをご提供いたします。伝統を大切にしながらも自由な発想で表現される一皿一皿が、ここでしか味わえない唯一無二の食体験を創出します。

### 【イベント概要】

今回の舞台となるのは、12席の鉄板焼カウンター。目の前で繰り広げられる火入れのライブ感とともに、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一皿をはじめ、厳選食材を丁寧に炊き上げた土鍋ご飯など、この日のために構成された特別コースをご用意。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。

【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】 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/o6cbN>

### 【長谷川在佑シェフコメント】

この度、ザ・リッツ・カールトン日光にて料理を作る機会を頂きとても嬉しく思います。  
この土地の人、文化、食材などを大切にしながら傳ならではの料理で皆様をお迎え致します。  
2日間ではありませんが楽しい時間を一緒にできる事を楽しみにしています。

### 【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」。伝統的な和食に斬新なアイデアを取り入れ、独創的で家庭料理の温かさを基盤とした驚きと楽しさに追求し、温かく親しみやすい接客や、遊び心と高い技術が融合した唯一無二の食体験が楽しめる日本料理店です。「ミシュラン東京」では2011年より二つ星、「アジアのベストレストラン50」では一位に輝くなど、世界的に高く評価される予約困難な名店です。



### 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、そして一歩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/>



### 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/)