

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29日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

奥日光の“旬”と出会う

FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026「Season」開催

2026年7月1日(水)～31日(金)まで地域の生産者が育む旬の食材とともに、奥日光の夏の情景を味わう特別なダイニングエクスペリエンス



「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)のガストロノミーレストラン「レークハウス」では、国内6軒のザ・リッツ・カールトンが参加する食の祭典「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026」の一環として、特別なダイニングエクスペリエンスメニュー「Season」を2026年7月1日(水)から8月31日(月)までの期間限定で提供いたします。

「Season」と題した本メニューでは、奥日光の豊かな自然が育む食材と向き合い、季節の移ろいを一皿一皿に表現。土地の恵みを活かした料理を通じて、日光ならではの風景や生産者の想いを感じていただける特別な食体験をお届けします。

コースでは、頂鱒やサステナブルフィッシュ、とちぎ霧降高原牛をはじめとする地域の食材に、ピーマン、ズッキーニ、茄子など旬を迎えた夏野菜、さらにオマール海老やハモンイベリコといった厳選素材を組み合わせ、それぞれの素材が持つ個性と魅力を引き出しました。

「Season」コースに加え、アラカルトでは、日光あおぞら農園の瑞々しい野菜を主役にした料理や、NANTAIファームの鶏の旨味を活かした特別な一皿「もち絹香と地場野菜のリゾット」など、奥日光の夏の情景を感じられる多彩な味わいをご用意しております。

さらに、ヒノエワイナリーによるワインペアリングとともに、料理と土地の繋がりをより深く感じていただけるひとときを演出。日光の自然が育んだ旬の食材、そして生産者の情熱から生まれる味わいを通じて、季節の恵みを五感で楽しむ特別なダイニングエクスペリエンスをお届けいたします。

四季折々の表情を見せる奥日光の自然に囲まれた空間で、料理人の感性と地域の恵みが響き合う「Season」を通じて、土地の魅力を味わう贅沢な時間をご堪能ください。

## 【コース概要】

【日 時】 2026年7月1日(水)から8月31日(月)まで  
17:00-22:00(20:30ラストオーダー)

※ 12歳以下のお子様がいいらっしゃる場合は早めのお時間の入店  
(17:00または17:30)のみとさせていただきます。

【場 所】 ザ・リッツ・カールトン日光「レークハウス」

【価 格】 1名様:コースのみ 24,000円  
ワインペアリング +17,000円  
(税金・サービス料込み)

【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/zNU1w>

## 【メニュー】 7品コース

<アミューズ・ブーシュ>

頂鱒 ピーマン

<第一の皿>

トマト ハモンイベリコ みのり

<第二の皿>

ズッキーニ 烏賊 カラスミ

<第三の皿>

パプリカ オマール海老 いろいろ米

<第四の皿>

サステナブルフィッシュ オクラ つる紫

<第五の皿>

とちぎ霧降高原牛 茄子 ネギ

<デザート>

タカミメロン ライム ジャスミン茶

<ワインペアリング>

宇都宮・ヒノエワイナリー (Hinoe Winery)

宇都宮・Hinoe Winery のワインペアリングを追加でお楽しみいただけます。日光の食材を活かした料理に寄り添う一杯が、それぞれの味わいの魅力をさらに引き立て、より豊かな食体験へと導きます。



## 【アラカルトより】もち絹香と地場野菜のリゾット

日光あおぞら農園の瑞々しい野菜を主役に仕立てたリゾット。

農園でやむなく廃棄されていた野菜は、NANTAI ファームの鶏の飼料として活用され、新たな命へと受け継がれています。その鶏が産む濃厚な卵は料理に深みを与え、役目を終えた老鶏の胸肉は旨味を凝縮した鶏節へ、その他の部位はコク豊かなソースへと生まれ変わります。さらに、使用後の鶏ガラは肥料として再び農園の土へ還ります。

生産者、食材、そして大地が繋がる循環から生まれる、自然への敬意を込めた一皿です。

【価 格】 4,400 円 (税金・サービス料込み)



## ザ・リッツ・カールトン日光 レークハウス副料理長 池田 優斗

九州で生まれ育った池田シェフは、幼少期から野球に打ち込み、プロ選手を目指してひたむきに努力を重ねてきました。高校時代、対戦相手として立ちはだかったのは、後に世界で活躍する大谷翔平選手。その圧倒的な技術と存在感を目の当たりにし、自身が追い求めていた頂点の高さを実感したことで、長年向き合ってきた野球に一区切りをつける決断をしました。

新たな道として選んだのは、料理の世界でした。工業高校卒業後、未経験からホテルの厨房へ飛び込み、基礎から技術を磨き、料理人としての歩みを始めました。野球で培った忍耐力と継続する力を糧に、一皿一皿に真摯に向き合い続け、その経験が評価され、現在はザ・リッツ・カールトン日光の副料理長として、ゲストへ特別な食体験を届けています。

かつてグラウンドで追い求めた“頂”は、いま料理の世界へ。これまで培った情熱と探究心を胸に、素材と向き合いながら、新たな感動を生み出し続けています。



## FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026とは

「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026」は、日本各地の個性豊かなデスティネーションとその土地ならではの食文化に光を当てる、ザ・リッツ・カールトン日本独自のカリナリー・ジャーニー・キャンペーンです。第2回目の開催となる今年は、各ホテルがそれぞれの土地に根差した農家や漁師、職人などの生産者と深く連携し、日本各地の豊かな食の魅力をお届けします。

- キャンペーン名:「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026」
- 開催日時:2026年7月1日(水)～8月31日(金)(※ホテルにより開始予定日が異なります。)
- 開催場所:全国6つのザ・リッツ・カールトン(東京、日光、京都、大阪、福岡、沖縄)
- キャンペーン内容:それぞれの開催場所にて各地の食材や調理技法、物語をもとに、コース料理、アフタヌーンティー、多彩なメニューを展開

## 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/)