

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9月1日

【ザ・リッツ・カールトン日光】 秋の奥日光を彩る、食とカクテルの特別プログラムを開催

世界のバーシーンを牽引するバーテンダーを迎えた特別なバーイベント、
国内屈指のシェフによるコラボレーションランチなど、奥日光の秋を彩る美食と心豊かなひとときを



「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、豊かな自然に包まれながら奥日光で過ごす深まる秋を、魅力あふれるひとときとしていただけるよう、多彩なプログラムを展開いたします。

ザ・バーでは、開業6周年を記念した特別イベント「バーテンダークロスオーバー: SG Tavern × SG Club」を9月23日(水)に限定開催。世界的に活躍する最高峰のバーテンダーたちが集結し、この夜のために創り出された珠玉のカクテルとともに、記憶に残る特別な一夜をお届けいたします。

さらにガストロノミーレストラン「レークハウス」では、10月14日(水)と10月15日(木)の二昼限りの「Pâtisserie Paris S' éveille」の金子美明氏と、「villa aida」オーナーシェフ・小林寛司氏によるコラボレーション【奥日光の余韻】が実現。両シェフが厨房に立つ最高峰のガラランチをはじめ、二人の感性と奥日光の自然が響き合う唯一無二の美食体験をご堪能いただけます。2日間限定のスペシャルイベントに続き、二人の巨匠の美学と感性が息づく特別コラボレーションランチメニューを10月16日(金)から11月4日(水)までお届けいたします。

また、同じく「レークハウス」にて展開するランチメニューでは、シェフ厳選の旬の食材をワゴンでお届けし、シェフが目の前で取り分けるランチメニューをご提供。奥日光の秋の恵みを、ライブ感溢れる演出とともにお楽しみいただけます。

そして「ザ・ロビーラウンジ」では、中禅寺湖を望む静寂な空間のなか、栃木の豊かな実りと秋の訪れを五感で愉しむ「アフタヌーンティー」をお楽しみいただけます。地元素材を活かした繊細な味わいと極上の日本茶が、奥日光ならではの彩り豊かなティータイムを彩ります。

紅葉に染まりゆく奥日光の美しい景観とともに、食の秋を心ゆくまで味わい尽くす、ここでしか出会えない極上のひとときをお楽しみください。

6周年記念 バーテンダークロスオーバー: The SG Tavern × The SG Club

「ザ・リッツ・カールトン日光」では、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに迎えるイベント「Bartender Crossover (バーテンダー クロスオーバー)」を2023年より展開。世界で高い評価を受ける有数のバーからバーカルチャーを牽引する新世代バーテンダーを招聘しています。

今回は、「The SG Tavern」や「The SG Club」などを展開し、世界的に高い評価を受けるバーカンパニー「SG Group」とのスペシャルコラボレーションが実現。代表の後閑信吾(ごかん しんご)氏をはじめとするトップバーテンダー3名を迎え、開業6周年を記念した一夜限りのスペシャルカクテルナイトを開催いたします。

イベント当日は、後閑氏が監修した「ザ・リッツ・カールトン日光 開業6周年記念」の新たなシグネチャーカクテルをお披露目するほか、各バーテンダーがカウンターに立ち、栃木県産の食材や日光のスピリッツなどを用いたここでしか味わえないカクテルをご提供いたします。

世界のバーシーンで最も熱い視線を集める後閑氏は、ザ・リッツ・カールトン日光の開業時より「ザ・バー」にて提供している全16種のシグネチャーカクテルを監修しています。今回新たに誕生する極上のシグネチャーカクテルを、ぜひお楽しみください。



【日時】 2026年9月23日(水) 19:00~23:00 (L.O. 22:30)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・バー」

【コラボレーション情報】 ※各バーテンダープロフィールは下記に記載

- ・後閑 信吾氏 (Sip & Guzzle)
- ・服部 瑠華氏 (The SG Club)
- ・亀井 康平氏 (The SG Tavern)

【メニュー】

- ・各バーテンダーがオリジナルカクテル2種類、ノンアルコールカクテル1種類をご提供。
- ・21:00より、後閑信吾氏による6周年記念スペシャルカクテルを初披露・ご提供。
※本カクテルは今後、ザ・リッツ・カールトン日光のレギュラーメニューとして展開予定
※カクテルの詳細は当日発表

【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/LG2lb>



心ゆくまで秋の甘味を堪能するアフタヌーンティー

秋の恵みを贅沢に取り入れた、この季節だけの特別なメニューをご用意いたしました。

シャインマスカットや宮レモンをはじめ、旬の果実と秋の食材が奏でる繊細な一品から、彩り豊かな季節の味わいまで。深まりゆく奥日光の秋にふさわしい、奥行きのある優雅なひとときをお届けいたします。

また、甘いものが好きな方には、季節のパフェを組み合わせた贅沢なプランもご用意しております。

【日時】 2026年7月22日(水)～10月20日(火) 12:00～17:00 (L.O. 16:00)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・ロビーラウンジ」

【メニュー/価格】

・ザ・リッツ・カールトン日光 アフタヌーンティー(8,500円)

スイーツ6種、セイボリー4種、スコーン2種

・【贅沢プラン】ザ・リッツ・カールトン日光 アフタヌーンティー + 季節のパフェ(11,500円)

スイーツ6種、セイボリー4種、スコーン2種、季節のパフェ

【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/Paa0y>

・ザ・リッツ・カールトン日光 アフタヌーンティー

＜スイーツ＞6種

- ・シャインマスカットとレモングラスのタルト
- ・板荷紅茶とマロンのブラウニー
- ・マンゴープリン
- ・宮レモンサブレ
- ・なつおとめとフロマージュブランのレアチーズムース
- ・スウィートポテトケイク

＜セイボリー＞4種

- ・日光舞茸とトリュフのフラン コンソメ
- ・頂鱒とシャインマスカット
- ・ビーフタルタル キャビア ビーツ
- ・胡瓜とマスカルポーネのサンドウィッチ

＜スコーン(板荷紅茶・メープル)＞2種

クロテッドクリーム 女峰ジャム カード



・【贅沢プラン】ザ・リッツ・カールトン日光 アフタヌーンティー + 季節のパフェ

＜スイーツ＞6種

＜セイボリー＞4種

＜スコーン(板荷紅茶・メープル)＞2種

＜季節のパフェ＞1種

シャインマスカットのパフェ

※アフタヌーンティーセットに加え、人気のパフェをおひとり様1つご用意いたします



レークハウス × Pâtisserie Paris S'éveille コラボレーション【奥日光の余韻】

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を牽引する「パティスリー・パリセヴェイユ」の金子美明氏をゲストに迎えます。舞台となるのは、『ゴ・エ・ミヨ 2026』にて「今年のシェフ賞」を受賞し、ミシュラン2つ星とグリーンスターを併せ持つ「villa aida」オーナーシェフ・小林寛司氏が監修するガストロノミーレストラン「レークハウス」。「Farm-to-Dining」をコンセプトに栃木の自然の恵みを届ける小林氏の料理と、金子氏が紡ぎ出す繊細な甘味の構築が融合し、奥日光という類まれなる環境の中で唯一無二のダイニング体験をお届けします。



一見対極にある「甘味」と「塩味」の表現は、「素材の声を最大化する」という揺るぎない信念で重なり合い、その境界線を鮮やかに溶かしていきます。奥日光の澄み渡る空気や水、豊かな秋の味覚を取り込み、この土地・この瞬間にしか完成し得ない至高の一皿をご堪能ください。

10月14日(水)・15日(木)の2日間は、両シェフが厨房に立ち、ライブ感溢れるガラランチを開催。10月16日(金)以降は、お二人の思想と美学を継承した特別コースを期間限定でご提供いたします。秋の奥日光を五感で巡る、特別な美食の旅をお楽しみください。

▼小林寛司氏のお料理と金子美明氏のデセールによるスペシャルメニュー

【日時】2026年10月14日(水)、15日(木) 12:30～(ドアオープン 12:00)

【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

【価格】1名様:60,000円 (コース、アルコールペアリング、税金・サービス料込み)

※ コース料理を召し上がるお客様のみの入店可能 (同席のみ、キッズメニュー・アラカルト不可)

【オンライン予約】 <https://x.gd/RejA8>

▼小林寛司氏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(金)～11月4日(水) 11:00～15:00 (L.O. 14:00)

【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

【価格】1名様:20,000円 (コース、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/UdIVO>

▼シェフからのコメント

小林 寛司 シェフ(villa aida)

「金子シェフが生み出す菓子には、素材と素材を掛け合わせ魅力を別次元へ引き上げる力があります。料理と菓子、その境界線をそっと溶かすような一皿を形にできることを、私自身とても楽しみにしております。」

金子 美明 シェフ(Pâtisserie Paris S'éveille)

「小林シェフの料理は明確な世界観と哲学に支えられ、静かな力強さと洗練を湛えています。互いの感性と技が響き合い、新たな価値と美を宿した皿が生まれることを心から楽しみにしています。」

レークハウスで愉しむ、奥日光ハーヴェストテーブル

栃木の自然育む旬の恵みを主役にした、ガーデンガストロノミーの世界。テーブルにお届けするのは、栃木の大地が育んだ濃い旨味が自慢の穫れたて野菜。シェフがお客様の目の前で鮮やかな野菜を取り分ける、ライブ感あふれるワゴンサービスをご用意いたしました。旬の味覚をシンプルに味わうヘルシーなスタイルはもちろん、洗練された技が光るメインディッシュ(魚料理・肉料理)をお好みに合わせて自由に組み合わせ、自分だけの特別な一皿をお愉しみいただけます。喧騒を離れた奥日光の澄み渡る秋空のもと、プレミアムなランチとともに優雅で健やかなひとときをお過ごしください。



【日時】 2026年9月2日(水)から11月30日(月)

【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】

・ひよこ豆のスープ

・ワゴンサービスの採れたてサラダ

※旬の野菜や地元食材を含む多彩なトッピングから、お好みの組み合わせをお選びいただけます

(男体ファームのゆで卵、丸福農園のミニトマト、舞茸のマリネなど)

お好きなトッピング: スモークサーモン/ジャンボンブラン

・本日のパスタ

【価格】 7,500円(税金・サービス料込み)

+ 2,000円 魚料理追加

+ 2,500円 肉料理追加

【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/m304v>



『6th Anniversary Bartender Crossover コラボレーションバーテンダープロフィール』

後閑 信吾(ごかん しんご) SG Group | ファウンダー

今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。

2001年バーテンダーとしてのキャリアをスタート。2006年単身渡米後NYの名門バーで腕を磨き、2012年世界最大規模のカクテルコンペティションBacardi Legacyに米国代表として出場して世界大会優勝。

2014年、上海にSpeak Lowをオープン。以後、東京、沖縄、ニューヨーク、香港、マドリードに異なるコンセプトのバーやレストランを12店舗展開。The World's / Asia's / North America's 50 Best Barsでは世界最多の受賞数を持ち、2026年North America's 50 Best BarsにてThe SG Clubの姉妹店、Sip & Guzzle (ニューヨーク)が第1位を受賞。

また個人としても数々の賞を受賞し、2017年にはバー業界のアカデミー賞といわれるTales of the Cocktailの「International Bartender of the Year」を、Asia's 50 Best Barsでは、2019年にバーテンダーが選ぶバーテンダー「Altos Bartenders' Bartender」を、2021年にはその年のバー業界を象徴する人物に贈られる「Roku Industry Icon Award」を受賞している。

近年では国内酒造と協業してバーに適した焼酎や泡盛、リキュール、スピリッツを発表し、國酒を世界へ広める活動にも力を入れている。



服部 瑠華 (はっとり るか) The SG Club | バーマネージャー

1997年、高知県の100年続く醤油屋に生まれる。大学時代にはスイスへの留学や、ヨーロッパ、東南アジア、南米、北米など20カ国以上を旅し、各地の歴史・風土・オリジナリティを肌で感じる。大学卒業後、一般企業に就職するも、クリエイティブなバーテンダーの世界に憧れ、2021年The SG Clubにてキャリアをスタート。わずか1年半でバーテンダーとなり、シニアバーテンダーを経て2026年4月よりバーマネージャーに昇格。初出場したカクテルコンペティション、CAMPARI RED HANDS ASIA 2024 日本大会で優勝、アジア大会では3位に輝いた。今注目の若手女性バーテンダーのひとりである。



亀井康平 (かめい こうへい) The SG Tavern | バーテンダー

2017年バリスタとして、2019年からはバーテンダーとしてのキャリアをスタート。コーヒーをベースにしたカクテルの提供と、メニュー開発に携わる。2022年SG Groupに入社後、ソムリエとコラボレーションした新しいコンセプトのワインカクテルを提供するswrl.のバーテンダーとして活躍。

現在は、2024年5月にオープンしたThe SG Tavernのバーテンダー。薩摩藩士の英国への旅をテーマにしたバーで、和酒・洋酒を融合させたカクテルを提供。特に日本の酒や素材を生かしたカクテルメイキングを得意とし、デキャンタを用いたスワリングなど独自の技法を取り入れ、素材の奥行きを引き出すスタイルに定評がある。日本の伝統と新しい感性を併せ持つ、新世代のバーテンダーとして注目されている。



SG Group

ファウンダー後閑信吾が率いるBARカンパニー。

「國酒を世界へ」「バーをみんなのものに」の哲学のもと、バーの境界を超えた新しいコンセプトのバーを国内外で開発・運営。

世界や国内のコンペティションで実績あるバーテンダーが多数活躍し、The World's / Asia's 50 Best Barsにおいて世界一の受賞回数を持つ。

公式ホームページ: <https://sg-management.jp/>

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