News

THE RITZ-CARLTON NIKKO

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11月13日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

フェスティブプロモーション 2026

奥日光・中禅寺湖畔で迎える、心温まるフェスティブシーズン

冬限定の「特選海鮮しゃぶしゃぶ」をはじめ、クリスマスディナーやおせち料理、特別なアクティビティをご用意。雪景色に包まれた奥日光で、自然と文化が息づく日光ならではの特別な季節体験をお届け




「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、雪景色に包まれる奥日光で、一年の締めくくりと新たな年の始まりを彩る多彩なフェスティブプロモーションを展開いたします。

この冬、日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光では、寒鰤やタラバ蟹、鮑などの海の幸と、栃木県産の旬野菜や日光湯波などの地元食材を合わせた大晦日・元旦の「特選海鮮しゃぶしゃぶ」をご提供。奥日光ならではの冬の味覚とともに、身体の芯から温まる贅沢なひとときをお届けいたします。また、地域の子どもたちと飾り付けをしたクリスマスツリーが「ザ・ロビーラウンジ」に登場するほか、「villa aida」オーナーシェフ 小林寛司氏監修による「レークハウス」のフェスティブ限定ディナーや、栃木県産苺を使用したシュトーレンなど、この季節ならではの限定メニューやギフトをご提供いたします。さらに、お子様にもお楽しみいただけるアクティビティをご用意し、ご家族でのご滞在を彩ります。そして、大晦日と元旦には、縁起の良い食材をふんだんに使用した特別ディナーコースやおせち料理をご提供。中禅寺立木観音での除夜の鐘撞きや初詣、初日の出参り、日光彫体験など、新しい一年の始まりを祝う奥日光ならではのアクティビティも多数ご用意しております。

冬の静寂と豊かな自然に包まれた奥日光で、心温まる美食と季節の体験を通じて、大切な方との特別なひとときをお過ごしください。

◆総支配人　アレクサンダー・マックブライドよりメッセージ
これまで長きにわたりご愛顧とご信頼を賜りましたこと、心より御礼申し上げます。冬の訪れとともに日光の山々や森が静寂に包まれるこの季節、奥日光に息づく文化に触れていただけるよう、伝統工芸の体験や満天の星空を楽しむひととき、日本の新年を迎える風習など、この地ならではの様々な体験をご用意しております。これらの体験を通じて、奥日光という特別な場所と、その魅力を支える人々の理解をより深めていただけましたら幸いです。淑女紳士一同、皆様が心温まるホリデーシーズンをお過ごしになり、健やかで幸多き新年を迎えられますよう心よりお祈り申し上げます。

小林寛司氏監修 フェスティブディナーコース

「villa aida」小林寛司氏が監修する「レークハウス」では、クリスマスの2日間と大晦日・元旦限定で特別なディナーコースをご提供いたします。その時季ならではの旬の食材と向き合いながら、自然の恵みを一皿ごとに丁寧に表現。祝福に満ちたフェスティブシーズンを彩る、美食のひとときをお届けいたします。



【期間】
2026年12月24日（木）・25日（金）・31日（木）・2027年1月1日（金・祝）
【時間】 17:00～ / 17:30～/ 19:30～ / 20:00～
【料金】 12月24日、25日：30,000円（税金・サービス料込み）
12月31日、1月1日：38,000円（税金・サービス料込み）
【場所】 「レークハウス」
【お問合せ】 0288-25-5776（レストラン予約直通）
rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com
オンライン予約： https://x.gd/f8Z1m

限定ギフト: 栃木県産苺のシュトーレン

生産量59年連続で全国一位を誇る栃木県の特産物「苺」を主役に、栃木県産セミドライ苺を使用したシュトーレンを、200個限定で販売いたします。苺の甘酸っぱさが調和した贅沢な味わいに、シナモンやナツメグなどを効かせることで、お酒のお供としても最適なスイーツに仕上げました。



【期間】 2026年11月15日（日）～12月25日（金）11:00～17:00
【料金】 5,000円（税込）
【場所】 「レークハウス」1階 Grab & Goカウンター
【お問合せ】 0288-25-5776（レストラン予約直通）
rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com
オンライン予約： https://x.gd/2iMYP

ご家族・大切な方との思い出を彩る年末のアクティビティ

地域貢献活動「コミュニティーフットプリント」の一環として、日光市立中宮祠小・中学校の生徒とともに、高さ約3.7メートルのクリスマスツリーを6周年カラー「深水」で彩り、フェスティブシーズンの幕開けを祝う点灯式を開催いたします。また、お子様向けにサンタクロースからのプレゼントやホットチョコレート、フェスティブ限定のリッツ・キッズ・スカウトバッジをご用意し、ご家族でお楽しみいただけるひとときをお届けします。

●クリスマスツリー点灯式



【日時】2026年11月27日（金）18:00～19:30
【場所】ザ・ロビーラウンジ（クリスマスツリー前）
※飾り付けは招待者限定、宿泊ゲストは見学可能です。

●新年の思い出を飾る カウントダウンパーティー

当ホテルにて年越しをお愉しみいただく、年末にご宿泊の全てのお客様に向け、ザ・ロビーラウンジでは、年越しの瞬間にグラスシャンパンをご提供するほか、この日だけの特別ライブ演奏もご用意いたします。
ご家族や友人と新たな年への特別な瞬間をお愉しみください。
【日時】 2026年12月31日（木）23:00～24:30
（※ザ・ロビーラウンジ フード L.O.22:00 / ドリンク L.O.23:00）
【場所】 ザ・ロビーラウンジ

日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光
大晦日・元旦限定ディナーコース

日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光では、雪景色に包まれた奥日光で迎える年末年始にふさわしい特別なお食事をご提供いたします。大晦日と元旦には、冬の味覚や縁起の良い食材を取り入れた限定ディナーコースをご用意。さらに元旦の朝には、床井柚子園の黄柚子が香るお雑煮をはじめ、伊勢海老や鮑、和牛ローストビーフなどを盛り込んだおせち料理をお楽しみいただけます。新たな一年の始まりを祝う華やかな美食体験をお届けいたします。

●冬の味覚を贅沢に堪能する「特選海鮮しゃぶしゃぶ」



寒鰤、タラバ蟹、鮑などの極上の冬の海の幸に、栃木県産の旬野菜や、厳選した日光湯波・こんにゃくを合わせ、素材本来の旨みを引き立てる滋味深い出汁でじっくりと炊き上げました。
旬魚の御造りに始まり、主役となる海鮮鍋、締めのうどん、そして食後の甘味まで、一品一品に冬ならではの豊かな味わいを織り込みました。心も身体も温まる贅沢なコースで、日光ならではの味覚を心ゆくまでご堪能ください。

【日程】 2026年12月31日(木)～2027年1月1日(金・祝)
【時間】 17:00～ / 17:30～/ 19:30～ / 20:00～
【料金】 38,000円(税金・サービス料込み)
【お問合せ】 0288-25-5776(レストラン予約直通)
rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com
オンライン予約: https://x.gd/Byxia
※前日17時までの事前予約をお願いいたします。

●大晦日・元旦特別ディナーコース



【日程】 2026年12月31日(木)、2027年1月1日(金・祝)
【料金】 各コース 38,000円(税込・サービス料込み)
【場所】 日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光
【お問合せ】 0288-25-5776(レストラン予約直通)
rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com
オンライン予約:(鉄板焼を除く) https://x.gd/e4kS61

・会席: 大晦日限定「日光」NIKKO
栃木県産黒毛和牛と黒トリュフを中心に仕立てた、新年を祝う全9品の特別会席
【時間】 17:00/17:30/19:30/20:00

・会席: 元旦限定「寿」KOTOBUKI
家族団欒のひとときに、温かな彩りを。伊勢海老を使用したお椀を含む全9品
【時間】 17:00/17:30/19:30/20:00

・寿司: 大晦日・元旦特別コース
鮑やタラバガニの握り、山雲丹の天麩羅仕立てなど。握り全13貫と一品7品
【時間】 17:00/17:30/19:30/20:00

・鉄板焼: 大晦日・元旦特別コース
河豚の白子や鮑、黒トリュフを使った贅沢な冬の味覚。全8品
【時間】 17:00/18:30/20:00 (オンライン販売無し)

●おせち料理



【日程】 2027年1月1日（金・祝）
【時間】 7:00～14:00
【料金】 14,000円（税込・サービス料込み）
【場所】 日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光
【ﾒﾆｭｰ】 下記お品書き一例
・お雑煮　：床井柚子園の柚子、焼餅、栃木県産野菜
・祝い前菜：伊勢海老の姿蒸し
鮑の日光味噌柚子クリーム焼き
・祝家喜物：和牛のローストビーフ
【お問合せ】 0288-25-5776（レストラン予約直通）
12:00以降のオンライン予約はこちらから承ります。
rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com
※7:00～12:00はご宿泊者様のみへのご提供となります。
※アラカルトメニューはインルームダイニングのみご注文が可能です。

新たな年への期待に満ちたひとときを彩る 奥日光の年末年始アクティビティ

●日光彫 体験



「ヒッカキ」と呼ばれる江戸時代から続く伝統的な木彫り工芸「日光彫」。
地元日光の職人の丁寧な指導のもと、2027 年の干支「未（ひつじ）」をデザインした特別なワークショップを開催いたします。

【期間】 2026 年 12 月 26 日（土）～2027 年1月 3 日（日）
【時間】 10:00/11:30/13:30/15:00 （約 1 時間）
【料金】 1 名様 13,000 円

●除夜の鐘撞き：1, 200年前に創建された中禅寺立木観音での除夜の鐘撞きを体験。
【日時】 2027年1月1日（金・祝） 0:10-0:40 / 0:30-1:00 / 0:50-1:20 / 1:10-1:40

●初日の出：湯ノ湖畔にて、日光連山の合間より昇る初日の出を拝んでいただけます。
【日時】 2027年1月1日（金・祝）早朝6:30出発予定
※天候により中止となる可能性がございます。
※日の出の時間によって開始時間が前後する可能性がございます。

●初詣：男体山をご神体とする「日光二荒山神社中宮祠」で、新年のご多幸を祈願します。
【日時】 2027年1月1日（金・祝）10:00

【お問合せ】 0288-25-6666
rc.nikko.ge@ritzcarlton.com

冬季限定宿泊パッケージ：ウィンター・ジャーニー



冬の静かな美しさに包まれた日光。凛とした山々の静寂と、新たな発見の温もりが出会う場所です。ご滞在の朝は、和食または洋食の滋味あふれる朝食から始まり、その日の旅路をお選びください。森林を歩むハイキングやサイクリング、日光彫体験、さらには厳かな護摩焚きといった体験まで、多彩なアクティビティをご用意しております。

【内容】
・ご宿泊
・ご朝食
・ご夕食：日本料理にて「日光海鮮鍋」
・有料アクティビティ（スノーシュー・ハイキング,スノー・サイクリング,日光彫体験,護摩祈禱）
※上記からお一つお選びいただけます。（空き状況や天候により、ご希望に添えない場合がございます）
・ギフト：日光ガイドブック
・ウェルカムスペシャルアメニティ（チョコレートボックス）
・無料アクティビティ（朝の座禅、中禅寺へのお散歩など）

【期間】2026年12月1日～2027年3月31日
【料金】1室1名様 165,340円～ / 1室2名様 165,490円～（税金・サービス料・入湯税込み）
※上記は最低料金になります。ご宿泊客室タイプやご宿泊時期により、料金は変動いたします。
【お問合せ】0288-25-6666
rc.nikko.room.reservation@ritzcarlton.com
【オンライン予約】https://x.gd/bo3ox

Commented [AT1]: TBD

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レストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、そして湯元温泉の源泉を引く温泉をご用意しています。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。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

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　池田妃那
TEL：03-6894-3200、080-7954-0847（加藤）、Email：trc_nikko_pr@ssu.co.jp