



# News

THE RITZ-CARLTON

NIKKO

広報担当: 吉田順一  
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9148-0759  
Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com

2023年7月10日

## 【ザ・リッツ・カールトン日光】 開業3周年を迎え、悠久の歴史と伝統が息づく日光の地から 新たにお届けするエクスペリエンス

奥日光の文化や自然の魅力を昇華させた3つの新アクティビティや  
スイスの高級ブランド『VALMONT』の新スパトリートメントなどのご提供を開始



「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、2023年7月15日(土)に開業3周年を迎えるにあたって、奥日光の文化や自然の魅力を昇華させた新たな3つのアクティビティの提供を開始いたします。また、新スパトリートメントブランドとして、スイスの高級コスメティックブランド「VALMONT(ヴァルモン)」を導入するほか、シェフが栃木の厳選食材から開発したオリジナル調味料の販売を開始いたします。さらに、2023年初頭より展開しているコラボレーションイベントも引き続き開催。国内外で活躍するトップシェフを招聘し、奥日光を舞台に特別なひとときをお愉しみいただく「奥日光カリナリージャーニー」や、トップバーテンダーをゲストに迎え、普段味わうことができないオリジナルカクテルやパフォーマンスを体験いただくイベント「Bartender Crossover(バーテンダー クロスオーバー)」が、開業3周年イヤーを華やかに彩ります。

※表示料金は全て税金(またはサービス料)込みとなります。

### 日光に秘められた魅力を知る3つの新アクティビティ

ザ・リッツ・カールトン日光では開業以来、四季を通して奥日光の奥深さを知っていただける約20種類ものアクティビティを考案し、ゲストの方々に提供してまいりました。この度、開業3周年を記念した新たなアクティビティとして、春夏秋冬で表情を変える男体山の雄姿を中禅寺湖の湖面から楽しめる「カヤックエクスペリエンス」、奥日光の大自然に抱かれ、心身を浄化させる「リストラティブ ヨガ」、そして、パウダースノーの壮大な雪原を駆け巡る「バックカントリークロスカントリースキー」の提供を開始いたします。いにしえより日光の地が育んできた自然や文化の美しさにゆったりと浸りながら、“本来の自分を取り戻す旅”をぜひご堪能ください。

※気象条件等により、場所の変更、または催行を中止させていただく場合がございます。  
※各アクティビティのご予約はご宿泊のお客様のみ対象とさせていただきます。

#### ◇カヤックエクスペリエンス

風光明媚な中禅寺湖。春・夏・秋で表情を変えるその素晴らしい景色や、普段はなかなか見ることのできない湖面からの男体山の雄姿など、絶景の数々をカヤックに乗ってのんびりと楽しめます。ご自身で操り、思いのままに水上散歩できるその爽快感に、きっと心奪われることでしょう。初心者の方でも楽しく体験いただけます。

【期間】 春・夏・秋

【時間】 約2時間

【料金】 12,500円

【場所】 中禅寺湖



#### ◇バックカントリークロスカントリースキー

日本初の国立公園としても知られ、雪山の壮大な景色が大きな魅力の1つである奥日光。手つかずの野山を駆け回り、パウダースノーの感触を存分に満喫しながら、森の中をスキーで散歩します。スキー初心者の方でも、存分に堪能いただけます。

【期間】 冬

【時間】 約3時間30分

【料金】 14,000円

【場所】 小田代ヶ原



#### ◇リストラティブヨガ

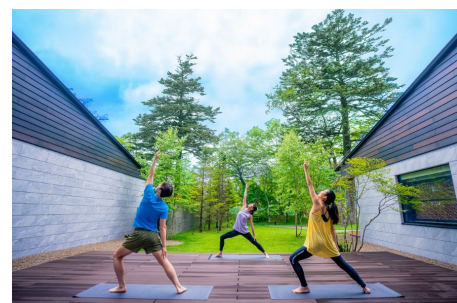
男体山に中禅寺湖、どこまでも広がる緑と青い空。奥日光の手つかずの大自然に抱かれ、その神々しいパワーを自身に取り込み、浄化させるヨガセッション。独特の深い呼吸法とザ・リッツ・カールトン日光オリジナルのポーズにもトライしながら、心身が整うひとときをお過ごしいただけます。

【期間】 通年(毎週火曜・金曜開催)

【時間】 約1時間

【料金】 無料

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 フィットネススタジオ内 ガーデンエリア



【ご予約・お問い合わせ】

0288-25-6666 (ザ・リッツ・カールトン日光 宿泊予約直通)

### ザ・リッツ・カールトン スパにて『VALMONT』のトリートメントの提供を開始

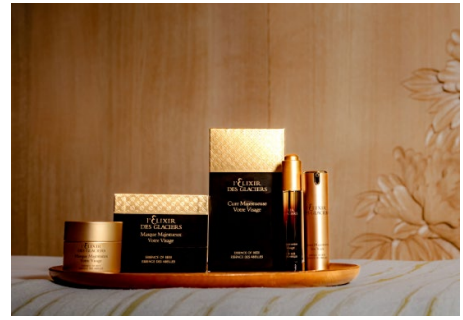
ザ・リッツ・カールトンブランド初となる温泉大浴場と、4つの専用トリートメントルームを備え、心身を解きほぐす癒しのトリートメントを提供する「ザ・リッツ・カールトンスパ」では、スイスの高級コスメティックブランド「VALMONT (ヴァルモン)」のトリートメントメニューの提供を開始いたします。「時間の魔術師」と称されるにふさわしく、エイジングケアのパイオニアとして、世界中のセレブリティをも魅了するトリートメントを、ザ・リッツ・カールトン日光でお楽しみいただけます。以下に、その一部を紹介いたします。

提供開始日:2023年8月25日(金)

### ◇日光パワー オブ ネイチャー 210分 150,000円

「時間の魔術師」と称されるスキンケア技術の粋にとどまらず、ここ日光でしか味わえない自然との調和が創り出す、テイラーメイドスパリチュアルです。ヴァルモンが代々受け継いできた美容ノウハウとスイスの伝統医療を組み合わせたボディスクラブと深いエネルギーチャージのデュアルマッサージで、全身がポジティブなエネルギーに包まれていきます。蝶々が舞うかのように優雅な手技、ヴァルモンの象徴である「バタフライムーブメント」をボディトリートメントの随所でご堪能いただけます。

クライマックスはハイプレミアムライン「レリクシール デ グラシエ」のフェイシャル。そして世界中で愛され続ける「コラジェンマスク」でリチュアルは締めくくられます。ラグジュアリーな芸術作品ともいえる至福の美とアートの融合する世界観、エクスクルーシブトリートメントを体感してください。



### ◇バイタリティ オブ ザ ボディ 60分 35,000円

細胞呼吸を刺激し疲労のサインを一掃することで、全身に活力を与え、本来持つ自然パワーエネルギーを呼び起こすスパトリートメントです。フレッシュな浄化と生き活きとした目覚めの生命パワーブーストを全身に受け取ることができる感覚は、まさに全身のエイジングケア。活力を失った肌は、しっかりと保湿され、健康的でリフレッシュした輝きを取り戻していくことでしょう。活力とリラックス効果をもたらすデュアルマッサージテクニックは、リンパや血液循環に重点的に刺激を与え、明日へのエネルギーをリチャージします。



ヴァルモン 公式サイトは[こちら](https://www.valmont.com)

【ご予約・お問い合わせ】

0288-25-6666

[rc.nikko.spafitness@ritzcarlton.com](mailto:rc.nikko.spafitness@ritzcarlton.com) (ザ・リッツ・カールトン日光 スパ予約直通)

## 3周年を記念した新しいシグネチャーカクテルが登場

「ザ・バー」では、「The SG Group」後閑信吾氏が監修し、瑞穂酒造と共同開発した世界初の黒糖リキュールを使った「岩の上の黒糖」などカクテル3種を、2023年7月15日(土)より提供を開始します。また、洋食レストラン「レークハウス」では、「The Bellwood」鈴木敦氏が監修するカクテル4種が登場します。以下に、新シグネチャーカクテルの一部をご紹介します。

### ◇ザ・バーで提供する新シグネチャーカクテル by 後閑信吾氏



岩の上の黒糖 / Kokuto on the Rock  
3,000円



名家の猿 / Master of Archer  
2,800円

## ◇洋食レストラン「レークハウス」で提供する新シグネチャーカクテル by 鈴木敦氏



ミザル キカザル ハイボール / Mizaru  
Kikazaru Highball 2,800 円



いろはコーク / IROHA & Coke  
2,800 円

### 【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](mailto:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com)

## 厳選食材から開発したオリジナルの「塩」「醤油」を販売開始

料理の基本ともいえる塩・醤油は、料理人にとって最も思い入れのある調味料です。栃木県の個性豊かな食の恵みを堪能いただいている「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」と洋食レストラン「レークハウス」などでも使用している、シェフこだわりの塩と醤油をオリジナルラベルにて販売いたします。

販売開始日: 2023年7月15日 (土)

販売場所: 館内レストラン・フロント

### ◇オリジナル ダブルミネラルソルト

「生命の塩」と称されるパタゴニアソルトを、中禅寺湖へと注ぐ湧き水「延命水」と「奥日光湯元温泉の源泉」という2種のミネラル水で溶かし、不純物を除去して再結晶化。独自製法で、素材の旨味を引き出すこだわりの塩に仕上げました。きめ細やかな粒で普段のお料理に使っていただける「FINE」と、結晶状の粗塩で特に肉料理との相性が抜群の「ROCK」2種のセットです。

【料金】 2種入り(化粧箱付き) 1セット 3,500円

【容量】 FINE 30g / ROCK 20g



### ザ・リッツ・カールトン日光 総料理長 中村健介よりコメント

「人類の歩みのなかで一番最初に生まれた調味料が「塩」。料理人としても調理の原点として、こだわりをもって、大切にしている調味料です。この度ご用意する「ダブルミネラルソルト」は、我々もレストランにて使用しており、栃木県の生産者たちが作り上げた食材の味を引き立たせ、料理をご提供するにあたり一役買ってくれています。ここ日光の地で生まれ、素材にも製法にもこだわりぬいた“たかが塩 されど塩”を、ぜひご家庭でもお楽しみください。」



◇日光醤油「誉」2023年醸造 ザ・リッツ・カールトン日光限定ボトル  
厳選した生醤油に、良質な米麴を仕込む二段仕込製法醤油「譜代相伝」に、日光の日本酒蔵元「渡邊佐平商店」の純米吟醸「日光誉」の酒粕を追い仕込みした、日光の醤油「誉」。酒粕ならではの甘味引き立つこの醤油の2023年の醸造分を、限定オリジナルボトルに仕立てました。ザ・リッツ・カールトン日光の紳士・淑女も製造工程に参加した数量限定ボトルです。



【料金】 1本 2,800円 【容量】 200ml

ザ・リッツ・カールトン日光 日本料理統括料理長 宮国智則よりコメント  
「日本の家庭料理には欠かせない調味料「醤油」。刺身や煮物、焼き、蒸し、揚げ物などの下味にも使われ、我々日本人にとってなくてはならない調味料です。日光醤油「誉」は、ザ・リッツ・カールトン日光開業以来使い続け、日本料理を支えてきてくれた信頼できるパートナーのような存在です。どんな料理も一段上の味わいへと昇華させてくれます。日光の大地が生んだ食材と職人の思いが詰まった味わいを体験してください。」



【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](mailto:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com)

## コラボレーションイベント「奥日光カリナリージャーニー」 「Bartender Crossover」

豊かな自然に育まれた栃木の恵みと心躍るダイニングエクスペリエンスをお届けするため、国内外で活躍するトップシェフを招聘し、奥日光を舞台に特別なひとときをお楽しみいただくコラボレーションイベント「奥日光カリナリージャーニー」を展開しています。第三弾をこの秋、第四弾をこの冬に予定しております。

また、奥日光で過ごすバートタイムをより記憶に残る極上の体験にさせていただけるよう、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに迎え、普段味わうことができないオリジナルカクテルやパフォーマンスを特別にお楽しみいただくイベント「Bartender Crossover (バーテンダー クロスオーバー)」も、第四弾を9月に予定しております。まだ見ぬ栃木の新たな魅力に出会えるコラボレーションイベントにご期待ください。

## チェックアウト時にお渡しする「御守り」。願いとメッセージを込めて紫色に

ご宿泊いただいたお客様に、ホテルでのご滞在後も続くご旅行の安全やご帰宅の無事を願い、チェックアウト時にオリジナルの「御守り」をお贈りしています。開業3年目を迎える本年は、2023年7月16日(日)以降新たに紫色の御守りをお贈りし、ザ・リッツ・カールトン日光での体験を締めくくるシンボルとして参ります。

日本では、古来より紫色は高貴な色として尊ばれてきました。染色が大変困難だったと言われ、僧侶の最高位を表す紫色の袈裟「紫衣(しい)」は、天皇からの勅許がなければ、着用ができなかったという逸話が表すとおり、紫色はまさに高貴さのシンボルカラーです。ホテルにほど近く、日光開山の祖 勝道上人が建立した世界遺産「日光山輪王寺」別院である中禅寺(立木観音)では、現代でも紫衣を纏う僧侶による儀式が執り行われています。スピリチュアリティあふれるこの色をお守りに



託すことで、ゲストへの最上級の敬意と、これからも変わることのないエモーショナルエンゲージメントへの願いを込めています。

また、青と赤の中間色である紫色は、国際的には女性を表現する色と言われます。2023年6月24日(土)・25日(日)にザ・リッツ・カールトン日光にて開催された「G7栃木県・日光男女共同参画・女性活躍担当大臣会合」では、ジェンダー平等と女性のエンパワーメントについて活発な議論が行われ、「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成に向け、重要な課題であることが再認識されました。紫色のお守りには、ザ・リッツ・カールトン日光の紳士・淑女の、世界貢献に込める強いメッセージも表現されています。

## 開業3周年イヤーに寄せるメッセージ

総支配人 アレクサンダー・ウェストウッド・マックブライド(Alexander Westwood McBride)



「開業3周年を迎えることができ大変光栄であり、誇りに思います。この3年間、ザ・リッツ・カールトン日光の紳士・淑女は、息を呑むほどに美しい自然に恵まれた、ここ奥日光の地で、記憶に残るひとときを創造して参りました。いまや、ラグジュアリーと優雅さ、静けさが融合する場所の代名詞となり、人々が日常から逃れ、本来の自分を取り戻すことができる、まさに樂園のような環境を提供しています。

開業以来、お客様より変わらぬご支持を賜り、地元コミュニティからの素晴らしいサポートにも、心より感謝しております。今後も我々は皆様の期待を超え続け、ユニークでパーソナルな体験を提供して参ります。新たな冒険の旅に出発できることを、紳士・淑女一同楽しみにしております。」

### 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 後藤瑞季、北澤綾季子、杉本有紀

TEL: 03-6894-3200、090-8518-6663(後藤) Email: [trc\\_nikko\\_pr@ssu.co.jp](mailto:trc_nikko_pr@ssu.co.jp)