



THE RITZ-CARLTON

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 9 月 16 日

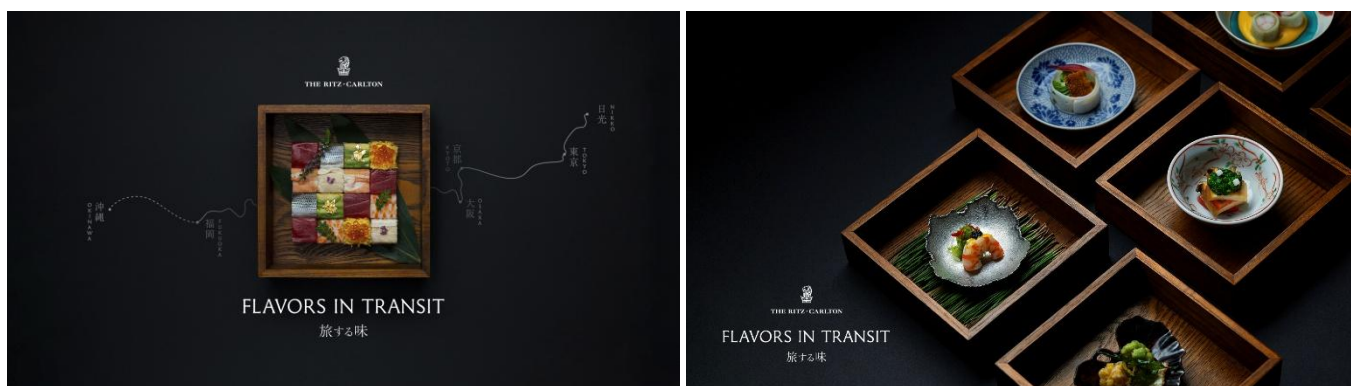
マリオット・インターナショナル

国内 6 つのザ・リッツ・カールトン、駅弁文化をオマージュした

ザ・カリナリー・ジャーニー・キャンペーン

「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味」を 9 月 16 日（火）より開催

～地域の風土や食文化を現代のラグジュアリーな美食体験へ再構築～



マリオット・インターナショナル（本社：米国 メリーランド州、最高経営責任者 CEO：アンソニー・カプアーノ）は、国内 6 軒のザ・リッツ・カールトンが贈るザ・カリナリー・ジャーニー・キャンペーン「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味」を 9 月 16 日（火）から 11 月 16 日（日）の期間で開催します。

「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味」は、日本独自の駅弁文化から着想を得て、地域の風土や食文化を現代のラグジュアリーな美食体験として再構築する試みです。明治時代の鉄道開通とともに誕生した駅弁は、単なる携帯食ではなく、土地の恵みと職人の知恵が詰まった旅の象徴として今日まで受け継がれてきました。本キャンペーンでは、日光、東京、京都、大阪、福岡、沖縄にある 6 つのザ・リッツ・カールトンが、各地の食材や調理技法、物語をもとに、それぞれの地域にゆかりのある駅弁に着想を得たコース料理、アフタヌーンティー、体験型ワークショップなど、多彩なメニューを展開します。

各料理には地域と季節の記憶、そして旅の情緒が込められており、味覚と感性を刺激する日本をめぐる味の旅をお楽しみいただけます。



THE RITZ-CARLTON

■キャンペーン概要

キャンペーン名：「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味」

開催日時：2025 年 9 月 16 日（火）～11 月 16 日（日）

開催場所：全国 6 つのザ・リッツ・カールトン（日光、東京、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、体験型ワークショップなど、多彩なメニューを展開

特典：対象メニューをご利用のお客様にはキャンペーンのキービジュアルデザインのポストカードを贈呈

■全国 6 つのザ・リッツ・カールトンでご提供予定のキャンペーン内容

ザ・リッツ・カールトン日光

プラン名：会席「紅葉」

場所：日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光

期間：9 月 16 日（火）～11 月 16 日（日）の土日祝日

時間：ディナー ※前日 17 時までの事前予約制、2 名様からの受付

料金：27,000 円（税込／サービス料込）

内容：駅弁発祥の地宇都宮で当初作られていたおにぎり弁当を再現し、さらに栃木県の食材とザ・リッツ・カールトンらしいラグジュアリーを現代風に表現したおにぎり弁当を含んだコース料理。
（1 日限定 10 食）

ご予約：[こちら](#)



ザ・リッツ・カールトン東京

プラン名：Memories from My Childhood 鉄板焼アフタヌーンティー

場所：日本料理 ひのきざか

期間：2025 年 9 月 21 日（日）、28 日（日）および、10 月 4 日（土）～11 月 16 日（日）までの毎週土曜・日曜

時間：ランチ時間の 14:00～ ※1 部制、前日 20 時までの事前予約制

料金：13,500 円（税込／サービス料込）





THE RITZ-CARLTON

内容：鉄板焼の技法と高級茶の繊細なペアリングをお楽しみいただける、茶懷石の発想を重ねて仕立てた鉄板焼アフタヌーンティーのコース料理。（1日限定10食）

ご予約：[こちら](#)

ザ・リッツ・カールトン京都

プラン名：雅路(みやびのみち)

場所：日本料理 水輝

期間：【雅路】9月16日（火）～11月16日（日）

【鯖寿司】10月18日（土）～11月16日（日）

※いずれも定休日を除く

時間：【雅路】ランチタイム、店内飲食のみ ※前々日
20時までの事前予約制

【鯖寿司】テイクアウトのみ、受け渡し時間は日本料理 水輝営業時間内（11:30～14:00、
17:30～20:00） ※前日15時までの事前予約制

料金：【雅路】12,000円（税込／サービス料込）

【鯖寿司】6,000円（税込）

内容：【雅路】京都の味わいを代表する「鯖寿司」をメインに、京都ならではの食材を使用した
「おばんざい」を含んだランチ会席弁当。（1日限定10食）

ご予約：[こちら](#)

【鯖寿司】竹の皮に包んだテイクアウト用の鯖寿司。（1日限定5食）

ご予約：[こちら](#)



ザ・リッツ・カールトン大阪

プラン名：太閤弁当

場所：日本料理 花筐

期間：9月18日（木）～11月16日（日）

時間：ディナー ※前日21時までの要予約制

料金：25,500円（税込／サービス料込）

内容：日本料理「花筐」にある5種類のダイニングを
「駅」に見立て、各セクションでお楽しみいただける料

理（寿司、炭火焼、会席料理、鉄板焼、天ぷら）より一品ずつをお楽しみいただけるコース料理。





THE RITZ-CARLTON

箱寿司などの伝統的な調理法、「なにわ伝統野菜」や河内鴨といった食材を取り入れた「天下の台所」大阪の食文化が息づく駅弁です。

ご予約：[こちら](#)

ザ・リッツ・カールトン福岡

プラン名：博多曲物ワークショップ&特製弁当

場所：日本料理 幻珠

期間：9月16日（火）～11月16日（日）

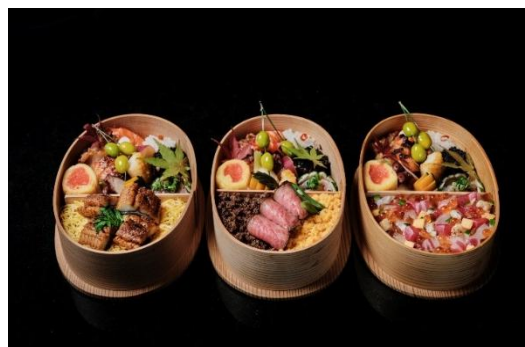
時間：9:30～13:00 または 15:00～18:30

料金：28,800 円（税込／サービス料込）

内容：福岡の伝統工芸「博多曲物」の技を体験できるワークショップをご体験後、お作りいただいたお弁当箱に

黒毛和牛や九州の海の幸、旬の野菜など、厳選された地元食材を贅沢に使用した特製弁当をご用意します。幻珠またはご宿泊のお客様はお部屋にてお召し上がりいただけます。（お弁当箱と風呂敷はお持ち帰り可能）

ご予約：電話（092-401-8882）メール（rc.fukrz.restreservation@ritzcarlton.com）、または[ウェブ](#)にて10日前までに要予約（ご予約の可否は講師のスケジュールにより変動いたします）



ザ・リッツ・カールトン沖縄

プラン名：和琉小会席弁当

期間：9月16日（火）～11月16日（日）

場所/時間：

ロビーラウンジ&バー ランチ 11:00～13:00

ダイニング グスク ディナー 17:00～21:30

※前日12時まで事前予約制

料金：10,000 円（税込／サービス料込）

内容：沖縄ならではの魅力を詰め込んだ「小会席」仕立ての駅弁。県産黒毛和牛で巻き上げた香ばしい“じゅーしー”おにぎりや、車海老をあしらった豆腐ようなど、食材の恵みと伝統の味わいをお楽しみいただけます。

ご予約：・ランチは[こちら](#)

・ディナーは[こちら](#)





THE RITZ-CARLTON

ザ・リッツ・カールトンについて

ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニー L.L.C. は、世界各地で“ゴールドスタンダード”のサービスを提供し、現在 35 以上の国と地域で 120 を超えるホテルを展開しています。都市の象徴的なロケーションから、手つかずの自然が残る楽園まで、リッツ・カールトンは真の発見と、ゲストの記憶に長く残る変革的な滞在体験をお届けしています。常に思慮深い革新を追求するザ・リッツ・カールトンは、2つの画期的なブランドエクステンションを展開しています。ひとつは「リッツ・カールトン・リザーブ」で、世界から切り離された特別な地に位置する希少なリゾートコレクションとして、きめ細やかなパーソナルケアと文化体験を最優先にしています。もうひとつは「ザ・リッツ・カールトン・ヨットコレクション」で、ブランドが誇る伝説的なサービスとホスピタリティを海上に再現し、超ラグジュアリークルーズカテゴリーを新たに定義しています。詳細やご予約は <http://www.ritzcarlton.com/> を、最新情報は <http://news.marriott.com/> をご覧ください。[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) の公式アカウントでも情報を発信しています。

Marriott International について

マリOTT・インターナショナル (NASDAQ:MAR) は、アメリカ合衆国メリーランド州のベセスダに本社を置き、143 の国と地域で 30 以上の主要ブランド、約 9,600 の施設を有しています。マリOTTは、世界中でホテルの運営およびフランチャイズやリゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。また、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®(マリOTT ボンヴォイ)を提供しています。詳しい情報は、<https://www.marriott.com> をご覧ください。最新の会社のニュースは、<http://www.marriottnewscenter.com> より、[Facebook](#)、[X](#) や [Instagram](#) でも情報発信しています。