



THE RITZ-CARLTON

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026年6月23日

マリオット・インターナショナル

国内6つのザ・リッツ・カールトンが、日本各地の優れた生産者と共宴  
「FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026」を7月1日（水）より開催  
～“土地と人とのつながり”を体験する 美食カリナリー・ジャーニーを提供～



マリオット・インターナショナルは、日本国内の6軒のザ・リッツ・カールトンが織りなす美食体験「**FLAVORS IN TRANSIT 旅する味 2026**」を、7月1日（水）から8月31日（金）までの期間限定で開催いたします。

「**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。2025年に第1回目を開催し、日本ならではの駅弁文化をテーマに展開したところ、多くのお客様からご好評をいただきました。今年は第2回目の開催となり、さらに進化した食体験をお届けします。



## THE RITZ-CARLTON

日光の穏やかな山岳風景から沖縄の南国情緒あふれる景観まで、日本各地に位置する 6 つのザ・リッツ・カールトンを舞台に、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。地域の魅力が詰まった食材を使用し、その土地ならではのストーリーを表現した特別な料理をご提供します。本キャンペーンを通じて、お客様に地域の食文化や生産者の想いに触れていただくとともに、日本各地の豊かな食の魅力を生産者から国内外へ発信してまいります。各料理には、その土地の風土や季節の記憶、そして旅の情緒が込められており、味覚だけでなく感性にも響く、日本を巡る美食の旅をお楽しみいただけます。

### ■キャンペーン概要

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

### ■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・カールトン東京

プラン名：「Treasures of Japan」

場所：ビストロノミー「タワーズ」

期間：7月2日（木）～7月31日（金）

時間：ディナー（17:30～21:00 L.O.）

料金：33,000円（ワインペアリング付き、税サ込）



内容：日本各地の優れた食材と生産者の想いを未来へつなぐメニュー「Treasures of Japan」。「タワーズ」では中野料理長が日本各地から厳選した素材を用いた特別コースをご提供いたします。函館の無添加雲丹や甘海老、旨み豊かな昆布、北海道産アスパラガス、高知の土佐あかうしや天日塩、高知県産米、熊本の蜂蜜など、その土地ならではの風土と生産者の情熱が息づく食材を、繊細かつ洗練された一皿へと昇華。さらに、栃木県のココ・ファーム・ワイナリーによるワインとのペアリングとともに、日本の食文化が育んできた奥深い魅力と物語をご堪能ください。

ご予約：[こちら](#)



THE RITZ-CARLTON

### ザ・リッツ・カールトン日光

プラン名：Season

場所：レークハウス

期間：7月1日（水）～8月31日（月）

時間：ディナー



料金：コース 24,000 円（税込／サービス料込） ワインペアリング +17,000 円

※特別メニュー リゾット 4,400 円

内容：レークハウスでは、villa aida 小林寛司シェフの監修のもと、日光の恵みを活かした一皿一皿をご用意しております。本コースでは、頂鱒やサステナブルフィッシュ、とちぎ霧降高原牛といった地元の食材に、ピーマンやズッキーニ、茄子などの季節野菜、さらにオマール海老やハモンイベリコを織り交ぜ、それぞれの素材が持つ個性を引き立てました。またアラカルトでは、あおぞら農園の瑞々しい野菜を主役に据え、NANTAI ファームの鶏の滋味を活かしたリゾットなど、多彩な味わいで奥日光の夏の情景を丁寧に描き出します。自然と調和する滋味深いひとときを、ヒノエワイナリーによるワインペアリングとともに。余韻までも心に残る、特別な時間をお届けいたします。

ご予約：[こちら](#)

### ザ・リッツ・カールトン京都

プラン名：雅路

場所：日本料理 会席 水暉

期間：7月1日（水）～7月31日（月）

時間：ディナー



料金：28,000 円（税込／サービス料込）

内容：京都のヤマダファームが育てた夏野菜と、京都の夏の風物詩である鱧を主役にした特別会席をご用意しました。1830年創業のヤマダファームは、京都在来種の保存や自家採種に取り組みながら、何十年にもわたり化学農薬や化学肥料を使用しない循環型農業を実践しています。会席 水暉 副料理長 岡本亮が実際に農園を訪れ、生産者の想いに触れながら選定した玉蜀黍、ヤングコーン、ズッキーニ、万願寺唐辛子などの旬野菜を、鱧とともにコース全体で表現。生産者の想いと京都の季節感を一皿一皿に映し出した、この時期だけの特別な食体験をお届けします。

ご予約：[こちら](#)



THE RITZ-CARLTON

### ザ・リッツ・カールトン大阪

プラン名：Nature and Fermentation ～自然と発酵～

場所：中国料理「香桃」

期間：7月1日（水）～8月31日（月）

時間：ランチ&ディナー

料金：33,000円（税込／サービス料込）



内容：料理長・皆上敬司が、“自然と発酵”をテーマに、特別なコース料理をご用意いたしました。自然農に取り組む神戸市の〈さんぼん農園〉、1751年創業、手造りの伝統と六甲山の恵みで醸す『福寿』の蔵元〈神戸酒心館〉、そして京都にて360年の歴史を誇る種麴屋〈菱六もやし〉。各生産者が丹念に育んだ素材の魅力を一皿ごとに表現いたしました。「『さんぼん農園』小麦粉、『菱六もやし』米麴の点心」や、「『福寿』の酒粕に漬けた大阪河内鴨ロースト 四川山椒香る『福寿』純米吟醸と酒粕のソース」など、皆上の感性と技が織りなす珠玉のメニューが、まるで関西各地を巡るかのような、優雅な美食の旅へと皆さまを誘います。

ご予約：[こちら](#)

### ザ・リッツ・カールトン福岡

プラン名：Flavors of Kyushu

場所：モダンウェスタンレストラン VIRIDIS

期間：7月1日（水）～8月31日（月）

時間：ディナー

料金：25,000円（税込／サービス料込）



内容：九州の風土と文化を7つの表現で描き出す、ガストロノミーの物語。八女茶を用いたアミューズに始まり、瑞々しい牡蠣、旬の茸、酒粕でマリネした魚料理へと続きます。使用する食材はすべて九州各地から厳選され、生産者の顔が見える安心とこだわりとともに、一皿一皿に丁寧に映し出されています。土地の恵みは、代々受け継がれてきた発酵技術によってさらに深みを増し、料理に豊かな奥行きをもたらします。鹿児島が誇る野崎牛の上質な味わい、宮崎キャビアがもたらす海の余韻、そして締めくくりには長崎のバニラとトンカ豆が彩りを添えます。それぞれの要素が織りなすのは、九州の大地、人、そして季節との静かな対話です。

山中による「九州の味覚の旅」は、食材への敬意、伝統への信頼、そして創造性の融合から生まれました。九州が育んだ豊かな食文化をご体感いただく旅へ、皆さまを心よりお迎えいたします。

ご予約：[こちら](#)



THE RITZ-CARLTON

## ザ・リッツ・カールトン沖縄

プラン名：喜瀬

場所：鉄板焼 喜瀬

期間：7月17日（金）～8月31日（月）

時間：ディナー

料金：35,000円（税込／サービス料込）



内容：店内の装いを新たに生まれ変わった喜瀬で、沖縄県産食材への探求をさらに深めた特別コースをご堪能ください。前菜には、ゴーヤの爽やかなガスパチョに長命草オイルと県産ヨーグルトを合わせた一皿をご用意。続いて、ジーマミーを使った温かい豆腐を目の前で仕上げとお楽しみいただきます。ラフテーは泡盛とピパーチを効かせ、割包に包んでご提供。伊勢海老のソテーは、県産魚から取った濃厚なスープとともにお召し上がりください。メインには県産黒毛和牛をご用意し、特注のスパイスミルでゲストご自身がスパイスを挽くことで、フレッシュな香りと刺激を添えて仕上げます。お食事の締めにはガーリックライスまたはじゅーしーを、デザートにはマンゴーのかき氷仕立てをご提供。食後にはコーヒーまたは沖縄の薬膳茶をご用意しております。

ご予約：[こちら](#)



## THE RITZ-CARLTON

### ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーについて

世界各地の憧れのデスティネーションにおいて、“ゴールドスタンダード”と称される卓越したサービスを提供するザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニー LLC は、現在、37 の国と地域で 125 軒以上のホテルを展開しています。象徴的な都市型ホテルから、手つかずの自然に囲まれた楽園のようなリゾートまで、ザ・リッツ・カールトンは、滞在後も長く心に残る真の発見と変容に満ちた旅をご提供しています。また、革新的なブランド展開として、「リッツ・カールトン・リザーブ」および「ザ・リッツ・カールトン ヨットコレクション」を展開しています。リッツ・カールトン・リザーブは、世界から隔絶された希少なエステートを舞台に、きめ細やかなパーソナルサービスと、その土地ならではの文化体験を提供する特別なコレクションです。さらに、ザ・リッツ・カールトン ヨットコレクションは、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へと広げ、超ラグジュアリークルーズの新たな概念を提案しています。詳細やご予約については、[The Ritz-Carlton 公式サイト](#)をご覧ください。最新情報は、[Marriott News Center](#)にてご確認いただけます。また、#RCMemories をご利用の上、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) でもぜひご参加ください。ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニー L.L.C. は、Marriott International (NASDAQ: MAR) の完全子会社です。ザ・リッツ・カールトンは、マリオット・インターナショナルが展開するグローバルトラベルプログラム「Marriott Bonvoy (マリオットボンヴォイ)」に参加しています。本プログラムでは、世界各地の多彩なブランドポートフォリオに加え、「Marriott Bonvoy Moments」による特別な体験、無料宿泊、エリート会員特典など、数々の魅力的なベネフィットをご提供しています。無料登録や詳細については、[Marriott Bonvoy 公式サイト](#)をご覧ください。また、ザ・リッツ・カールトンは、社会・環境貢献活動プログラム「Community Footprints」を通じて、ホテルが展開する地域社会への支援にも積極的に取り組んでいます。

### Marriott Bonvoy について

Marriott Bonvoy (マリオットボンヴォイ) は、マリオット・インターナショナルの受賞歴を誇る旅行プログラム兼マーケットプレイスであり、世界各地で会員の皆様に真新しい目を見張るような体験をお届けします。Marriott Bonvoy が展開する 30 以上の比類なきブランドポートフォリオは、世界で最も記憶に残るようなデスティネーションにおいて評価の高いおもてなしを提供しています。会員の皆様は、オールインクルーシブリゾートやプレミアムホームレンタルを含むホテルおよびリゾートでの宿泊と、提携クレジットカードでの毎日のお支払いでポイントをご獲得いただけます。また、将来の宿泊および [Marriott Bonvoy Moments](#) をはじめとする数々の体験や、パートナーを通じた Marriott Bonvoy ブティックでの上質な製品のご購入にポイントをご利用いただけます。



## THE RITZ-CARLTON

Marriott Bonvoy のモバイルアプリでは、心穏やかに旅行ができる高度なパーソナライゼーションと  
コンタクトレスな体験をお楽しみいただけます。Marriott Bonvoy についての詳細情報や無料会員登録  
については、<https://www.marriott.co.jp/loyalty.mi> をご覧ください。Marriott Bonvoy アプリをダ  
ウンロードするには、<https://mobile-app.marriott.com/ja-jp> にアクセスしてください。[Facebook](#)、  
[X](#)、[Instagram](#)、[TikTok](#) でも随時情報を発信しています。