



# 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3月29日

**【ザ・リッツ・カールトン日光】**  
**栃木食材の新たな魅力に出会えるコラボレーションイベント**  
**イタリアの美食ガイドで快挙達成の若き実力派シェフ**  
**カルミネ・アマランテ氏を招聘**  
**奥日光カリナリージャーニー Vol.2 「ARMANI / RISTORANTE」**  
**2023年4月27日(木)・28日(金)二夜限定で開催**



「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愉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。

第二弾となる今回は、2023年4月27日(木)・28日(金)の2日間、東京・銀座の「ARMANI / RISTORANTE (アルマーニ / リストランテ)」にてエグゼクティブシェフを務める、カルミネ・アマランテ氏を招聘し、マリオットとして初開催となるスペシャルイベントを二夜限定で開催いたします。期間中はカルミネ氏が来館し、正統派コースと鉄板焼コースの異なるスタイル2種にて、カルミネ氏ならではの独創性と栃木県産食材の素晴らしい融合を存分にお愉しみいただけます。

アルマーニブランドの世界観をダイニングエクスペリエンスを通して体現する「ARMANI / RISTORANTE」。旬の食材を革新的な手法で表現し、イタリア伝統料理をベースに、高い技術と経験を生かした繊細で奥行きある料理を提供しています。一方、「ザ・リッツ・カールトン日光」も、開業当初より栃木県産食材をレストランやバーで積極的に取り入れ、地産地消を推進、土地の滋味を最大限に活かし、その魅力を発信してまいりました。開業3周年を迎え、より特別なホテルエクスペリエンスをお届けするため、食材や料理へ共通の思いがある両者による、二夜限りのイベント実現に至りました。まだ見ぬ栃木食材の新たな魅力に出会えるコラボレーションイベントです。

イタリア・ナポリ出身のカルミネ氏は2018年、28歳のときに「HEINZ BECK(ハインツ・ベック)」で日本でのキャリアをスタート。エグゼクティブシェフとして腕を振るい、わずか1年でミシュラン1つ星を獲得。2020年8月、歴代の東京・銀座の「ARMANI / RISTORANTE」で最も若く、また、世界中でも最も若いエグゼクティブシェフに就任しました。2022年には、イタリア版ミシュランガイドと呼ばれる「Gambero Rosso International(ガンベロ・ロッソ・インターナショナル)」が発表する「TOP ITALIAN RESTAURANT AWARD」で、初登場にして、世界中のイタリアンレストランから20のレストランが選ばれる最高位の3フォークを獲得。また同時に、世界中で1名だけの荣誉であるChef of the year(年間最優秀シェフ)にも選出。多くの功績を成し遂げています。

カルミネ氏は、ザ・リッツ・カールトン日光とのコラボレーションにあたって、次のようにメッセージを寄せています。『「ARMANI / RISTORANTE」は皆様に素晴らしい素材を用いたイタリア料理を提供しています。栃木県産食材をふんだんに使った、本物かつ「ARMANI / RISTORANTE」らしい洗練された料理を皆様に喜んでいただけることを、私自身も楽しみにしております』。日本食材へのあくなき探究心にあふれる若き実力派シェフによる、奥日光に訪れた春を祝福するような料理の数々を、ぜひこの機会にご堪能ください。

## 奥日光カリナリージャーニー Vol.2「ARMANI / RISTORANTE」概要

### Day 1

- 【日程】 2023年4月27日(木)
- 【時間】 6:30 p.m.～(6:00 p.m.ドアオープン)
- 【料金】 1名様 48,000円(グラスシャンパン、税金・サービス料込み)
- 【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」鉄板焼
- 【内容】 下野市「海老原ファーム」の野菜や那須塩原市「瑞穂農場」の「那須野が原和牛」などの栃木県産食材と、伝統的なイタリア料理の手法を融合させたコース。シェフが目の前で調理するライブ感あふれるシェフズテーブル方式でご提供。  
お料理6品、デザート2品
- 【人数】 12名様
- 【その他】 ソムリエ厳選のワインペアリングメニューをご用意いたします(料金:1名様15,000円)
- 【オンライン予約】 <https://onl.sc/JHNR6eg>

### Day 2

- 【日時】 2023年4月28日(金)
- 【時間】 5:30 p.m.～9:00 p.m.
- 【料金】 1名様 35,000円(グラススパークリングワイン、税金・サービス料込み)
- 【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 洋食レストラン「レークハウス」
- 【内容】 下野市「海老原ファーム」の野菜や足利市「長谷川農場」の「足利マール牛」などの栃木県産食材と伝統的なイタリア料理の手法を融合させたコース。  
アミューズ、お料理5品、デザート2品
- 【人数】 30名様
- 【その他】 ソムリエ厳選のワインペアリングメニューをご用意いたします(料金:1名様12,000円)
- 【オンライン予約】 <https://onl.sc/ktEKad8>

- 【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

※食材の仕入れ状況などにより、料理内容や使用食材が変更になる場合があります。

## 奥日光カリナリージャーニー宿泊プラン

イベント Day2 にご参加いただいたお客様にご利用いただける宿泊プランをご用意いたします。美食に酔いしれた後は、至福の余韻に浸る優雅なひとときをお楽しみください。

【期間】 2023年4月28日(金)チェックイン / 4月29日(土)チェックアウト

【料金】 1室1名様 1泊 215,235円～

1室2名様 1泊 256,451円～

【内容】 ご宿泊、ARMANI / RISTORANTE Day2 イベントディナーコース(レークハウス)、  
ご朝食(税金・サービス料込み)

【その他】 ・ご利用は15歳以上、ディナーはイベント限定コースのご提供のみとさせていただきます。  
・アレルギーなどによるメニュー内容の変更対応はいたしかねます。  
・宿泊料金は変更になる場合がございます。

【お問い合わせ】 0288-25-6666(ザ・リッツ・カールトン日光)

## 【プロフィール】

### ARMANI / RISTORANTE エグゼクティブシェフ カルミネ・アマランテ

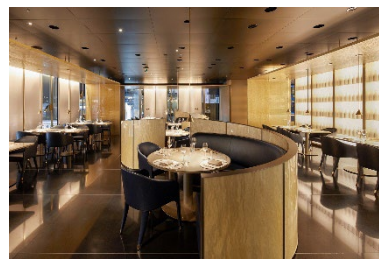
イタリア、ナポリ出身。ナポリの料理学校で料理の基礎知識を学んだ後、イタリア・イスキアのミシュラン2つ星レストラン「Nino di Costanzo」や美食の町スペイン・サンセバスチアンのミシュラン3つ星レストラン「Martin Berasategui」などでシェフの経験を積み、2018年、28歳のときに「HEINZ BECK」で日本でのキャリアをスタート。「HEINZ BECK」でエグゼクティブシェフに就任後わずか1年で、同レストランはミシュラン1つ星を獲得。「ARMANI / RISTORANTE」のエグゼクティブシェフへの就任は、2020年8月。現在、日本国内において、アルマーニ / リストランテ、エンポリオ アルマーニ カフェのメニューを担当する中、ロスフード問題や地方創生を視野に入れた新たなメニューの考案にも精力的に取り組む。

### ARMANI / RISTORANTE(アルマーニ / リストランテ)

東京・銀座、屈指のランドマークであり、Armani のコンセプトストアでもある「アルマーニ / 銀座タワー」の10階・11階に位置し、ブランドの世界観をダイニングエクスペリエンスを通して体現するリストランテ。イタリア版ミシュランガイドと言われる「GAMBERO ROSSO」が発表した2023年度版『世界のトップ・イタリアンレストラン』で、2年連続で最高位の3フォークを受賞。さらに「50 TOP ITALY」にて、イタリア国外における「ベストイタリアンレストラン部門」で18位にランクイン。フランスの本格レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」が評価する47都道府県、501軒のレストランの1つにも選出される。季節の味を革新的な手法で表現し、ユニークかつ斬新なコース料理を提供している。

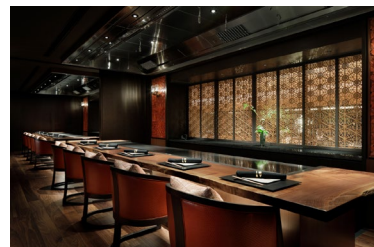
【URL】<https://www.armani.com/ja-jp/experience/armani-restaurant/>

## ARMANI / RISTORANTE



### 日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光

清々しい1日のはじめに華を添える朝食や、ご家族やご友人との会話が弾むランチ、大切な方と過ごすひとときを演出するディナーなど、1日のあらゆるシーンでご利用いただける和食ダイニング。栃木の伝統工芸である鹿沼組子をモダンにアレンジした格子のアプローチの先には、広々としたテーブル席やカウンター、爽やかな風を感じるテラス席が広がり、日本料理に精通した一流の作り手が手掛ける会席料理の他、ライブ感あふれる寿司、鉄板焼料理をお楽しみいただけます。



## レークハウス

小さな離れのように佇み、「ボートハウス」をコンセプトにしたアート作品が食空間を華やかに演出するウェスタンレストラン。栃木産の苺とトマトを使ったカプレーゼや、日光御養卵のポーチドエッグのオープンサンド、大豆や葡萄の搾りかす(マール)で育てられた足利マール牛のグリルなど、栃木の雄大な自然が育んだ旬の味覚を存分にお楽しみいただけます。栃木県産の小麦と天然はちみつを使用した一口サイズのかわいらしい食パンをはじめとするテイクアウトメニューも充実。ランチからディナー、カフェまで、あらゆるシーンにお応えします。



## 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、080-4952-8681(北澤) Email: [trc\\_nikko\\_pr@ssu.co.jp](mailto:trc_nikko_pr@ssu.co.jp)