



THE RITZ-CARLTON

NIKKO

News

広報担当: 秋山萌佳
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 070-3279-6421
Moeka.Akiyama@ritzcarlton.com

2023年11月6日

【ザ・リッツ・カールトン日光】 奥日光カリナリージャーニー Vol.4 和歌山のガーデンガストロノミー「villa aida」小林寛司氏が、 栃木県産野菜の魅力と可能性を無限に引き出す 2023年12月15日(金)・16日(土) スペシャルイベント開催

「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。第四弾となる今回は、和歌山県にある1日1組限定のガーデンガストロノミー「villa aida」(ヴィラアイダ)のオーナーシェフ、小林寛司氏を招聘し、2023年12月15日(金)・16日(土)の2日間にわたって、スペシャルイベントを開催します。期間中は小林氏が来館し、シェフズテーブルスタイルで素材本来の味わいをお楽しみいただく鉄板焼コースと、イタリア料理にとらわれず、栃木県産野菜の魅力と可能性を無限に引き出す洋食のコースメニューにて、奥日光の地だからこそ、小林シェフだからこそ表現できる、唯一無二の美食体験をご提供いたします。

小林氏は、和歌山県岩出市の自身のレストランに隣接する畑で年間300種類以上の野菜を育てながら、野菜の持つ可能性を素材同士の組み合わせで無限大に引き出す料理を提供し、自然と共存する「Farm to Table」を体現している日本で数少ないシェフの一人です。『Asia's 50 Best Restaurants 2023』にて2年連続14位、『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022』で二つ星、グリーンスターをダブル受賞するなど、国内外の美食家の方々から今、高い注目を集めています。



本イベント開催に先立ち、小林氏は今夏初めて奥日光の「ザ・リッツ・カールトン日光」を訪れました。そこで、生産者の方々に会い、良質な水資源や肥沃な大地から生まれる豊かな栃木県産食材に対する理解を深めてきました。

小林氏は、本取り組みへの思いを「この夏に初めて日光の地に訪れ、日光の風土に触れ、理解し、僕なりに解釈してみました。王道ではないけれど本当に価値ある素材や、そこにある食文化にライトを照らしたいと思います。日光特有の身近にある自然に異文化を取り込むという現代の新しい視点で食することを、このイベントで皆さまに提案します」と語っています。

「ザ・リッツ・カールトン日光」と、ガーデンガストロノミー「villa aida」小林寛司氏との初めてのコラボレーションによる至極の美食体験を、冬の静けさに包まれる奥日光の地でぜひお楽しみください。

【奥日光カリナリージャーニー Vol.4 「villa aida」小林寛司 概要】

【1】

イタリア料理にとらわれず、栃木県産野菜の魅力と可能性を無限に引き出したディナーコースとランチコースをご提供いたします。中禅寺湖を臨む、小さな離れのような心地良い空間で、小林氏が表現する唯一無二の美食のひとつをお楽しみください。

- 【日程】 2023年12月15日(金)
- 【時間】 18:00 p.m.～ / 18:30 p.m.～ / 19:00 p.m.～
- 【料金】 ディナー 1名様 33,000円(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」
- 【その他】 ソムリエご提案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 17,000円)。
- 【オンライン予約】 <https://bit.ly/1215Dinner>

- 【日程】 2023年12月16日(土)
- 【時間】 12:00 p.m.～ / 12:30 p.m.～ / 13:00 p.m.～
- 【料金】 ランチ 1名様 25,000円(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」
- 【その他】 ソムリエご提案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 13,000円)。
- 【オンライン予約】 <https://bit.ly/1216Lunch>

【2】

小林氏が今夏初めて奥日光を訪れ、自身で厳選した栃木県産野菜から、素材本来の旬の味わいを存分に活かした、新しい形の鉄板焼ディナーコースを、ライブ感あふれるシェフズテーブル形式でご堪能いただきます。

- 【日程】 2023年12月16日(土)
- 【時間】 18:30 p.m.～(18:00 p.m.ドアオープン)
- 【料金】 ディナー 1名様 50,000円(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
- 【人数】 12名様限定
- 【その他】 ソムリエご提案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 17,000円)。
- 【オンライン予約】 <https://bit.ly/1216Dinner>

- 【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

【プロフィール】

villa aida

オーナーシェフ 小林寛司

和歌山県生まれ。辻調理師専門学校卒業後、大阪のイタリアンレストラン「アルバ」に2年勤め、21歳で渡伊。トスカナ州やカンパーニャ州など、イタリア各地のレストランで修行する。その後、カンパーニャ州ソレントの三つ星(当時)「ドン・アルフォンソ 1890」でパスタ部門のシェフを務め、1998年帰国。同年12月、故郷である和歌山県岩出市に「villa aida」をオープン。その日に収穫した野菜やハーブを中心に、近隣の魚介、家禽、ジビエを合わせた料理を提供する「ガーデンガストロノミー」として、一日一組のみでゲストをもてなしています。

villa aida ウェブサイト:<http://villa-aida.jp/>

受賞歴:

『The 100 Best Vegetable Restaurants in the world 2023』にて10位受賞

『Asia's 50 Best Restaurants 2023』にて2年連続14位

『ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022』で二つ星、グリーンスターをダブル受賞

洋食レストラン「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。



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、寿司、鉄板焼料理をお楽しみいただけます。



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日光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、杉本有紀

TEL: 03-6894-3200、090-8518-6663(後藤) Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp