



THE RITZ-CARLTON

NIKKO

News

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9月25日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

食のサステナビリティを追求し、“シェフ”という枠を超えて活躍する
「No Code」米澤文雄氏が、栃木県産食材と奏でるハーモニー
奥日光カリナリージャーニー Vol.3 「No Code」米澤文雄
2023年10月20日(金)～22日(日) 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。第三弾となる今回は、“シェフ”という枠を超えて活躍する「No Code」の米澤文雄氏を招聘し、2023年10月20日(金)～22日(日)の3日間開催。期間中は米澤氏が来館し、鉄板焼でサステナブルな食材の数々を楽しむランチコースに、ヴィーガン料理で彩られたバーフードという異なる2種のスタイルにて、米澤氏が創り上げる世界観と栃木県産食材の素晴らしい融合を存分に堪能いただけます。

米澤氏は、米国ニューヨークの三つ星レストラン「Jean-Georges」で日本人初のスー・シェフに抜擢された後、日本初進出の「Jean-Georges Tokyo」のシェフ・ド・キュイジーヌに就任。その後、南青山のサステナブル・グリルレストラン「The Burn」や西麻布の完全招待制ダイニング「No Code」をオープン。日本人シェフとして初めてのヴィーガンレシピ本がベストセラーになるなど、多方面でめざましく活躍されています。「生産者とレストランが生み出す食のハーモニーを、同じ食卓で楽しんでいただくことができるように」との想いから、循環型生産をしている農産物や畜産物の生産者を選び、その地域の旬の食材を多く採り入れながら、環境に配慮したメニューを提供する米澤氏。ヴィーガンメニューでは、スパイスの配合などにより、素材を活かした独自の味わいを生み出しています。この秋、米澤氏がザ・リッツ・カールトン日光で奏でる、ここでしか体験できない栃木県産食材とのハーモニーをぜひご堪能ください。

【奥日光カリナリージャーニー Vol.3 「No Code」米澤文雄 概要】

【Style 1】

サステナブル シェフズテーブル / 「日本料理 by ザ・リッツ・カールトン日光」鉄板焼

米澤氏自らが選りすぐった栃木県産食材から、素材の味わいをしっかりと活かし、大胆に香ばしく仕上げた料理の数々。さまざまなサステナブルな食材を含む鉄板焼ランチコースを、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けます。

- 【日程】 2023年10月21日(土)・22(日)
- 【時間】 12:30 p.m.～(12:00 p.m.ドアオープン)
- 【料金】 1名様 23,000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】 各日12名様限定
- 【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17,000円)。

【Style 2】

ヴィーガン バーモーメント / 「ザ・バー」

これまでのイメージを覆す美しいヴィーガン料理の数々で彩った、心も身体も満たしてくれるかのような本イベント限定バーフードセットをご提供します。心地よい音楽の流れる洗練の寛ぎ空間にて、日光の豊かな自然と文化からインスパイアされたシグネチャーカクテルと共にお楽しみください。

- 【日時】 2023年10月20日(金)・21(土)
- 【時間】 5:30 p.m.～10:00 p.m.
- 【料金】 ヴィーガンボックス1名様4,800円(税金・サービス料込み)
その他アラカルトメニューをご用意。
- 【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」
- 【その他】 シグネチャーカクテルや希少なジャパニーズウイスキーのテイastingセットをご用意いたします。

【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】

米澤文雄

株式会社 No Code 代表取締役。高校卒業後、恵比寿のイタリアンレストランで修業。2002年に単身で米国・ニューヨークへ渡り、ミシュラン三ツ星レストラン「Jean-Georges」本店で日本人初のスー・シェフに抜擢される。帰国後は日本国内の名店でエグゼクティブシェフを歴任後、日本初進出の「Jean-Georges Tokyo」のシェフ・ド・キュイジーヌ(料理長)に就任。2018年、自身のプロデュースで南青山にサスティナブルグリルレストラン「The Burn」をオープンする。2022年に「株式会社 No Code」を立ち上げ、同年7月には完全紹介制で8席のみ、メニューは全てシェフお任せのダイニング「No Code」を西麻布にオープン。また2019年12月には日本人のシェフとしては初のヴィーガンレシピ本を出版する。

「No Code(=境界・規定の無い)」の名に込めた想いの通り、「新しい価値観を創造しながら、食に関わる全てをアップデートし、未来を創りたい」という理念の下、食を軸としたコンサルティング業務や社会貢献活動の支援、食育や商品開発など、「Chef+(シェフ プラス)」をモットーにした、調理の領域にとどまらない精力的な活動を展開している。

公式ホームページ: <https://nocode.co.jp>



「No Code」

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「ザ・バー」

「ウイスキーバー」をコンセプトとした店内には、陶磁器タイルで装飾したシェルフに、ウイスキーボトルがアートのように並びます。「イチローズモルト」「響」をはじめとした最高峰はもちろん、北は北海道「厚岸蒸留所」から、富士山の裾野「富士御殿場蒸留所」、南は沖縄最古の「新里酒造」など、全国の逸品をはじめ、世界中から選りすぐられたウイスキーを擁しています。心地よい音楽の流れる洗練の寛ぎ空間で、地元の蒸留酒や日光の豊かな自然と文化からインスパイアされたシグネチャーカクテルや、「マリオット・インターナショナル カクテルコンペティション」にて優勝に輝いたカクテルも提供し、華やかな時間を演出します。



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、杉本有紀

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