

## スペーシア Xの導入を契機としたプロジェクト



ザ・リッツカールトン日光などと連携し

**奥日光を舞台とした特別な美食旅を提供します！**

～スペーシアXで行く高付加価値なトレインツーリズム～

東武鉄道では、新型特急「スペーシア X」導入を契機として、栃木県を舞台に鉄道から始まる新しい旅行やライフスタイルを共創するプロジェクト「#アップサイクル TOCHIGI」を遂行しています。

この度、奥日光におけるガストロノミーや高付加価値ツーリズムをテーマとした共創において、ザ・リッツ・カールトン日光が主催する「奥日光カリナリージャーニー」と連携し、旅の品質にこだわったオリジナルツアーを数多く手掛ける旅行会社である株式会社クオリタ、奥日光で様々な体験コンテンツを提供する県立日光自然博物館とともに、スペーシアXで行く**奥日光での特別な美食旅**を具現化します。

今回の「奥日光カリナリージャーニー」では、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、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。スペーシアXでの上質な列車旅や日光自然博物館のプロガイドによるプライベートツアーなどと組み合わせた高付加価値ツーリズムをお楽しみください。商品概要は以下のとおりです。

今後も引き続き、カリナリージャーニーが招聘するトップシェフや日光エリアの魅力ある観光コンテンツと連携することで、スペーシアXで行く奥日光の旅の魅力向上、発信を図ってまいります。

### ■商品概要

#### 【商品名】

アジアのベストレストランやミシュラン受賞のトップシェフを招聘

「ザ・リッツ・カールトン日光」で堪能できる特別な晚餐

奥日光滞在2日間

#### 【出発日】

2023年12月15日(金)

#### 【ツアーポイント】

- ・「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」小林寛司氏とのコラボレーションによる至極の美食体験をご用意
- ・スペーシアX 最上位のcockピットスイート・個室コンパートメントに片道ずつ乗車
- ・宿泊は中禅寺湖を見渡す5つ星ホテル「ザ・リッツ・カールトン日光」
- ・東武日光駅からホテルまでの往復専用車送迎
- ・奥日光の特別オプションツアー

#### 【ウェブサイト】

[https://www.qualita-travel.com/domestic/tour/tobutrain\\_second\\_ritz\\_1215.html](https://www.qualita-travel.com/domestic/tour/tobutrain_second_ritz_1215.html)



## ■奥日光カリナリージャーニー Vol.4 概要

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、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)、16日(土)

### 【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」

### 【オンライン予約】

15日ディナー <https://bit.ly/1215Dinner>

16日ランチ <https://bit.ly/1216Lunch>

16日ディナー <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](mailto:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com)



## ■villa aida オーナーシェフ 小林寛司氏 プロフィール

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。トスカー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



以 上