

**【リビエラ逗子マリーナ】『Early Christmas ピアノ三重奏&ディナー』
 海に沈む夕日と富士山が背景の会場でサンセットコンサート 12月15日(日)に開催
 ~レストランテ AO 逗子マリーナにて葉山牛を味わうクリスマスディナー~**

レストランやウェディング事業を展開する株式会社リビエラ(グループ本社:東京都港区 代表取締役社長:小林昭雄)は、美しい夕日が見えると人気のリビエラ逗子マリーナ(神奈川県逗子市)において、まるで海に浮かんでいるかのような会場で奏でるクラシックコンサートと、葉山牛・相模湾の魚介・鎌倉野菜を用いたクリスマス特別コースを味わう『Early Christmas ~ピアノ三重奏&クリスマスディナー~』を「レストランテ AO 逗子マリーナ」にて、12月15日(日)に開催いたします。



https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/event/earlyxmas_2019/

■ イベント概要

サンセットと富士山が背景になる逗子マリーナの会場で、数々のコンクールを受賞したヴァイオリン・チェロ・ピアノ奏者のクラシックコンサートを開催します。コンサート後は、イタリア各地のミシュラン星付きレストランで修業を積んだシェフ 小川圭祐と、ギリシャ日本大使館公邸料理人を務め外務大臣より「優秀公邸料理長」に認定されたリビエラ逗子マリーナ料理長 伊藤康裕による一夜限りの「和食とイタリアンのクリスマス特別メニュー」を、富士山と江ノ島を臨む全席オーシャンビューのレストラン「レストランテ AO 逗子マリーナ」にてご堪能いただけます。

■ 開催概要

- 名称 : 「Early Christmas ~ピアノ三重奏&クリスマスディナー~」
 開催日時 : 2019年12月15日(日)
 金額 : コンサート: 4,000円(税別) / ディナー: 10,000円(税・サービス料別)
 場所 : 神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内「レストランテ AO(アオ) 逗子マリーナ」
 申し込み : 電話 0467-25-0480 もしくは下記 URL からお申し込みください
https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/event/earlyxmas_2019/
 アクセス : JR「鎌倉駅」バス12分/JR「逗子駅」バス12分
 ※土・日・祝日は「鎌倉駅」から無料送迎バスを運行

【メニュー】		【スケジュール】	
前菜	海山大地の調和 冬前菜の盛り合わせ	15:30	リビエラ逗子マリーナ内「リビエラプラザ」にて受付
パスタ	師と旬野菜 唐墨で仕立てたアーリオオーリオ タリオリーニ	16:00	サンセット・サロンコンサート
魚料理	漁師風 魚介のスープ	17:30	レストランテAO 逗子マリーナにてクリスマスディナー
肉料理	葉山牛 黒トリュフ 生うにのアンサンブル		
デザート	林檎とシナモンのアシェットデザート		

【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係 : 株式会社リビエラ/PR 担当: 依田・河西
 お客様 : レストランテ AO 逗子マリーナ/担当: 川出

TEL: 03-5474-8120
 TEL: 0467-25-0480

E-mail: pr@riviera.co.jp

■サンセットクリスマスコンサート 出演者プロフィール

<ヴァイオリン 澤田 昭子>



東京音楽大学卒業。

平成8年、岡山市ジュニアオーケストラ、コンサートミストレスに就任。

第19回、第22回倉敷児童音楽コンクール低学年、高学年の部ともに金賞を受賞。

日本クラシック音楽コンクール全国大会・中学生、大学生の部ともに入賞。

同コンクール弦楽器部門大学生の部入賞等、その他多数の賞を受賞。

<チェロ 松尾 佳奈>



東京音楽大学器楽科卒業。及び、同大学大学院科目等履修修了。

ルイス・クラレット氏、アンリ・ドゥマルケット氏のマスタークラスを受講。

クリス・ハート、関ジャニ∞、THE YELLOW MONKEY 等多数のアーティストのLIVEサポートや「レ・ミゼラブル」、「ミス・サイゴン」の他、「メリー・ポピンズ」等ミュージカルでの演奏、舞台やTV、映画の劇伴レコーディングなど、ジャンル問わず幅広く活動。

<ピアノ 西山 英里>



桐朋学園大学音楽学部卒業。

2005年ニース夏期音楽アカデミーに参加し、オリヴィエ・ギャルドン、ジャン=マリー・コテのクラスを受講。2007年、第8回日本アンサンブルコンクールにて全部門の中で最も印象に残った組に選ばれアンサンブル特別賞を受賞。また同年第8回大阪国際音楽コンクール・デュオ部門で第3位受賞。

テレビドラマ相棒、ピアニスト役出演。ソロ、アンサンブルで多方面で活動。

■レストランテ AO 逗子マリーナ メインシェフ 小川 圭祐について

イタリアのミシュラン星付きレストランで修業を積んだ新進気鋭のシェフ小川は、日本料理から修行を始めた経験から、旬を感じる料理をコンセプトに、季節ごとに新メニューを考案し、普段のお食事から記念日利用にも相応しい、洗練された空間と料理を提供。2017年レストランテ AO 青山シェフに就任し、美食家の多い都内のお客様にご満足いただける料理を創作しつづけ、2019年レストランテ AO 逗子マリーナのメインシェフに就任。



【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：株式会社リビエラ/PR 担当:依田・河西

TEL:03-5474-8120

E-mail:pr@riviera.co.jp

お客様：レストランテ AO 逗子マリーナ/担当:川出

TEL:0467-25-0480

■ リビエラ逗子マリーナ料理長 伊藤 康裕について

「リビエラ東京」副料理長を経て、2010年からはギリシャ日本大使館にて公邸料理人として世界の要人をおもてなしし、日本の食文化を世界に広めた績が評価され、外務大臣より「優秀公邸料理長」に認定された。リビエラの伝統である「和」を基本とし、時にはヨーロッパで得た「洋」を融合させた料理を追求し続けている。



■ リストランテ AO 逗子マリーナについて

都心から約50分、鎌倉駅から10分のマリーナリゾート「リビエラ逗子マリーナ」の突端にあり、富士山と江ノ島を臨む全席オーシャンビューを備え、「季節を味わう」がコンセプトのイタリアンレストランです。相模湾で水揚げされた魚介類をはじめ、循環型有機農法を用いリビエラ逗子マリーナ内の菜園で栽培する有機野菜や鎌倉野菜、希少な葉山牛など地産地消にこだわり、アラカルト、コース料理、本格窯の焼き立てピザに定評があります。イタリア本土のミシュラン星付きレストランで修業を積んだ新進気鋭のシェフ小川は、日本料理から料理人を始めた経験から、旬を感じる料理をコンセプトに、2ヶ月ごとに新メニューを考案し、普段のお食事から記念日使いにも相応しい洗練された空間と料理を提供します。「葉山牛指定飲食店」に指定され葉山牛が食べられる20店のうちの一つです。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/>

所在地：神奈川県逗子市小坪 5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内

T E L : 0467-25-0480



【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：株式会社リビエラ/PR 担当:依田・河西

TEL:03-5474-8120

E-mail:pr@riviera.co.jp

お客様：リストランテ AO 逗子マリーナ/担当:川出

TEL:0467-25-0480

《姉妹店 レストラン AO 青山について》

季節を味わう南青山の隠れ家イタリアンレストラン。三浦野菜や相模湾の魚介類、熊本県の牧場から直送される「あか牛」、自然派を大切にしたビオワインなどこだわりの食材をご用意し、旬を味わうため2カ月ごとに新たなメニューを提案しています。東京・南青山、外苑西通りに面し、外苑前駅から徒歩3分の好立地に佇み、お客様のmyレストランを目指し日常のお食事から、打ち上げ、女子会、接待、記念日など様々なシーンでご利用いただいています。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp/restaurant/aoyama/>

所在地：東京都港区南青山3-3-3 リビエラ南青山ビル1F

T E L：03-5411-6660



■株式会社リビエラについて

株式会社リビエラは1950年、前身となる「白雲閣」の創業以来、日本ならではの細やかな心遣いを大切に、積み重ねてきた伝統と格式を守りながら、東京都池袋、青山、神奈川県逗子、三浦の4拠点において、ブライダル、レストラン・カフェ7店舗、MICE・宴会等、飲食事業を営んでいます。現在「リビエラ東京(池袋)」「リビエラ逗子マリーナ(逗子)」「シーサイド リビエラ(逗子)」「リビエラシーボニアマリーナ(三浦)」を展開しています。また湘南ビーチFMとタイアップのジャズライブ、地元店舗とタイアップしたマルシェなど各種イベントを企画・運営しています。リビエラ逗子マリーナ(神奈川県逗子市)においては、全11室のスマールラグジュアリーホテル「マリブホテル」および、日本初上陸となるレストラン「マリブファーム」を新たに建設中で、2020年3月26日の開業を機に滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わります。事業展開と同時に、「リビエラ未来創りプロジェクト」を通し、国連の持続可能な開発目標(SDGs)を推進しています。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：株式会社リビエラ/PR担当:依田・河西

TEL:03-5474-8120

E-mail:pr@riviera.co.jp

お客様：レストラン AO 逗子マリーナ/担当:川出

TEL:0467-25-0480