

リビエラ逗子マリーナ料理長 伊藤 康裕「リビエラ東京」副料理長を経て、2010年から「ギリシャ日本大使館の公邸料理人」に。外務大臣より「優秀公邸料理人」に認定。リビエラ伝統の「和食」を基本とし、ヨーロッパで得た「洋」を融合させたオリジナルの料理を追及し続けている。

11:00 受付 11:30 開始

リビエラ逗子マリーナ

テラスホライズン

アクセス: JR鎌倉駅・逗子駅より京急バスで約12分

スズギヤのミニマーケットも併設!

当日、召し上がったコースメニューの食材をその場で購入!その夜にすぐに再現できます

料理長の解説付きなので、<mark>この夏のおもてなし料理</mark>に加えてみては?マリーナからの絶景を眺めながら堪能する<mark>一日限りの特別コース★</mark>

料理長がスズキヤ

お申込・お問合せ (火・水定休)

リビエラ逗子マリーナ イベントデスク 0467-23-0028 リビエラ逗子マリーナ スズキャ 陸索Q



HPから申込・決済

https://www.riviera.co.jp/banquet/zushi/event/suzukiya_marina_restaurant/