

報道関係各位

## 大人の湘南リゾート【リビエラ逗子マリーナ】で迎えるクリスマス。日本初上陸のマリブファームやレストランテAOのレストラン他、優秀公邸料理人がお届けする和をベースにしたモダンジャパニーズで非日常を。

レストランテAOは2種のトリュフを使った特別コース、マリブファームは体温まる牛筋の赤ワイン煮込みを限定販売。12/25(金)限定の「サンセット・モダンジャパニーズクリスマス」も開催。



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、以下リビエラ)は、神奈川県逗子市で展開するマリーナリゾート『リビエラ逗子マリーナ』で、12月19日(土)～12月25日(金)まで『リビエラクリスマス2020』を開催します。「レストランテAO 逗子マリーナ」では、シェフ特製のクリスマス限定イタリアンディナーをご用意。「マリブファーム 逗子マリーナ」では、身体の温まるクリスマス限定メニューをディナータイムのみ販売します。25日(金)限定のクリスマス特別イベント「サンセット・モダンジャパニーズクリスマス」では、優秀公邸料理人に認定されたリビエラ逗子マリーナ料理長の伊藤康裕が、和と洋を融合したモダンジャパニーズをご提供。「ロンハーマン カフェ 逗子マリーナ」では限定メニューや店内の装飾でクリスマス気分をお愉しみいただけます。リビエラで結婚式を挙げていただいたお客様限定の「シーサイドクリスマス レストラン2020」を今年も開催します。大切な方との思い出に残る特別なクリスマスを、『リビエラ逗子マリーナ』が華やかに演出します。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp/xmas2020/index.html>

- レストランテAO 逗子マリーナ



富士山を望む穏やかな冬の海に包まれながら、イタリア各地の星付きレストランで修業したシェフ小川がクリスマスのためだけのディナーコースをご用意しました。近海で水揚げされた新鮮で上質な魚介類を中心に、白と黒の2種類のトリュフを使用した至極のモダンイタリアンをご堪能いただけます。なかでも「松葉ガニと白トリュフのタリオリーニ」は、この時期しか手に入らない、上品な旨味の松葉ガニと香り高いイタリア産の白トリュフを、同時に味わう事ができる贅沢な一皿です。

コース名：クリスマススペシャルコース

日程：2020年12月19日(土)～12月25日(金)

予約時間：3部制 / 16:30～、17:30～、18:30～

料金：18,000円（税・サービス料別）

店舗名：レストランテA O 逗子マリーナ

ご予約TEL：0467-25-0480

住所：神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内

イベントURL：<https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/event/xmas-dinner/index.html>

《メニュー9品》

アミューズ

松輪鯖とカリフラワーのひと口

冷前菜

伊勢海老と梭子魚 金柑のインサラティーナ

冷パスタ

鮑と平目の冷製 肝と青紫蘇のジェノベーゼ

温前菜

フォアグラと自家製ナッツとドライフルーツのブリオッシュ 卵黄とバルサミコ

蒸し物

海水うにとコンソメのロワイヤル

パスタ

松葉ガニと白トリュフのタリオリーニ

魚料理

鮫鱈のパートフィロ包み フルッティディボスコ

肉料理

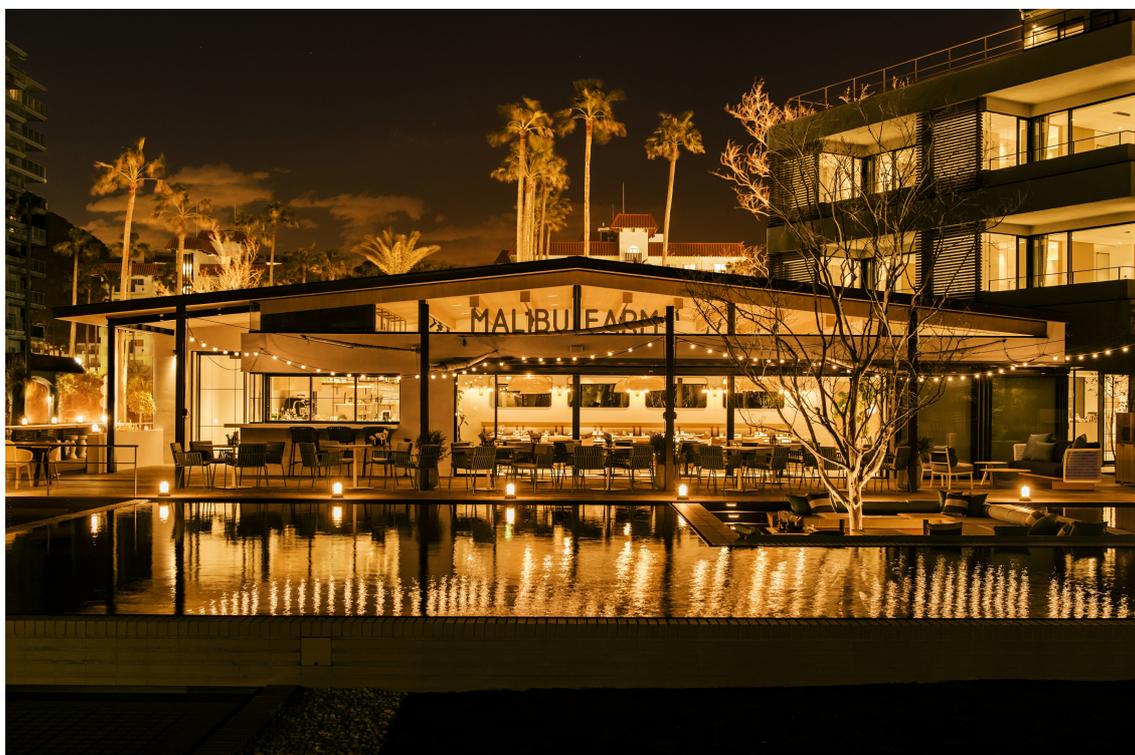
A5ランク牛フィレ肉のポワレとコトレッタ 黒トリュフとマディラのソース

ドルチェ

タルトタタンAOスタイル

- マリブファーム 逗子マリーナ





日本初上陸レストランとして今年3月開業から、週末は行列ができるほどの人気店で、期間限定のグランピングレストラン「カマクラテラス」は様々なメディアに取り上げられるなど、話題の絶えない「マリブファーム 逗子マリーナ」は、初めてのクリスマスを迎えます。ディナータイムにクリスマス限定メニュー「和牛筋の赤ワイン煮込み クリスマスリース仕立て」が登場。黒毛和牛の筋肉をじっくり煮込み、赤ワインとフォンドヴォーを加えて濃厚な味わいに仕上げました。器にしたパンと一緒に召し上がりいただくと、口の中でパンと一緒にとろけてさらにまろやかな味わいに。添えられた彩り豊かな野菜とパルメザンチーズで、粉雪を纏ったクリスマスリースをイメージしました。写真映えする生のモミの木クリスマスツリーのライトアップで、お客様をお迎えします。

限定料理名：和牛筋の赤ワイン煮込み クリスマスリース仕立て（ディナータイムのみご提供）

料金：1,600円（税・サービス料別）

日程：2020年12月19日(土)～12月25日(金)

営業時間：ランチ/11:00～15:00(14:30L.O.) カフェ/15:00～16:30(平日限定) ディナー/17:00～21:00(20:00L.O.)

店舗名：マリブファーム 逗子マリーナ

ご予約TEL：0467-23-0087

住所：神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内

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

• サンセット・モダンジャパニーズ クリスマス



ギリシャ日本大使館にて公邸料理人を務め、外務大臣より「優秀公邸料理長」に認定された功績を持つ、リビエラ逗子マリーナ料理長の伊藤康裕がもてなす「リビエラ逗子マリーナ ～サンセット・モダンジャパニーズクリスマス～」。70年の歴史を誇るリビエラの前身「料亭 白雲閣」から継承されている「和」を基本としながらも、公邸料理人としてヨーロッパで得た「洋」を融合させた「モダンジャパニーズ」を、大海原に沈みゆく夕陽が金色に染まる海を目の前にした会場で、聖なる夜に大切な方とご一緒にご堪能ください。

イベント名：サンセット・モダンジャパニーズクリスマス

日程：2020年12月25日(金)

予約時間：16:30～、17:00～、17:30～、18:00～、18:30～

料金：10,000円（税・サービス料別）\*先着20名様まで

場所：リビエラ逗子マリーナ「ベイショア」

住所：神奈川県逗子市小坪5-23-16

ご予約TEL：03-5474-8008

オンライン予約：<https://www.riviera.co.jp/lifeclub/event/christmasdinner>

《メニュー7品》

先付け

柚子釜白子蒸し

トリュフ香る茸ポタージュ

前菜

地物鮮魚 冬野菜の前菜BOX

お造り

地物天然平目薄造り

魚料理

甘鯛香り蕪羅蒸し仕立て

肉料理

熊本県産「赤牛」の炭火焼

御食事

ずわい蟹 温ちらし御飯

水菓子

ほうじ茶黒蜜風味

紅まどんなゼリー

- [ロンハーマン カフェ 逗子マリーナ](#)





ヨットハーバーを目の前にしたオールデーダイニングのレストランカフェ。ロンハーマンらしいお洒落な飾りつけでクリスマス気分をお楽しみいただきながら、ゆっくりとお寛ぎください。

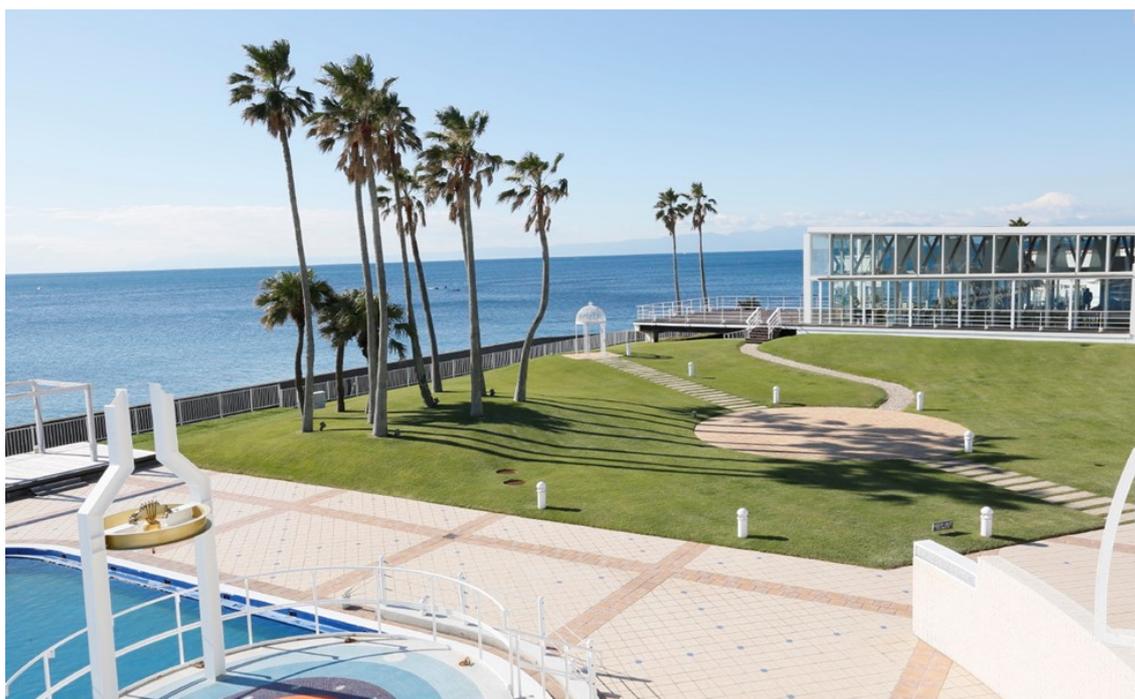
営業時間：11:00～19:00L.O.18:30

住所：神奈川県逗子市小坪5-23-10 リビエラ逗子マリーナ本館 1F

TEL：0467-25-2153

公式サイト：<https://ronherman.jp/>

● シーサイドクリスマス レストラン 2020【挙式者限定】





『挙式者限定』のクリスマス特別レストラン。思い出の場所で忘れられない一日をお過ごしください。今年は海を一望できる『テラスホライズン』で開催いたします。

開催日：12月19日(土)・20日(日)

時間・【ランチ】受付11:30～ 食事12:00～ 【サンセットディナー】受付15:30～ 食事16:00～

料金：【ランチ】7,000円（税別）（ランチ特別コース料理・ソフトドリンクフリー ※アルコール別売）

【ディナー】12,000円（税別）（ディナー特別コース料理・ドリンクフリー（アルコール含む））

開催場所：リビエラ逗子マリーナ「テラスホライズン」

お問い合わせ：0467-23-0028【電話受付】11:00～18:00（土・日・祝日は9:00～19:00）

【定休日】火・水曜日（火曜・水曜定休日）

ご予約はWEBのみ：[https://www.riviera.co.jp/banquet/zushi/event/xmas\\_2020/index.html](https://www.riviera.co.jp/banquet/zushi/event/xmas_2020/index.html)

#### ■「リビエラ逗子マリーナ」について

日本有数のマリーナとして1971年に誕生した敷地面積5万坪の『リビエラ逗子マリーナ』は、ヨットハーバー、レストラン(3店舗)、バンケット(5会場)、マンション(9棟1,200室)、チャペル、テニスコート(4面)等の施設を有する、リビエラグループが神奈川県逗子市で展開するマリーナリゾートです。都心から約60分の近距離にあり、湘南の海に囲まれ大海原の向こうに富士山を望む抜群のロケーションを備え、ロケ地としても有名です。全11室のスマールラグジュアリーホテル『マリブホテル』と、日本初上陸となるレストラン『マリブファーム』が新たに加わり、滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わりました。2006年から「リビエラ未来創りプロジェクト」の一環として、「エコロジータウンリビエラ逗子マリーナ」を掲げて街づくりに取り組み、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/zushi/>



---

リビエラグループのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/49154](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/49154)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

リビエラグループ PR TEL:03-5474-8120 E-mail:pr@riviera.co.jp