

お正月太りに！食事を気にしている方に！糖質36g（おにぎり約1個分）でも美味しい和食ランチを2月限定で提供。庭に面した開放感で密を避けた【茶寮リビエラの庭】で低糖質を味わう。

糖質を多く含む調味料や食品が多い和食で、低糖質に挑戦しました。

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、料亭「白雲閣」開業から70周年を迎えたりビエラ東京(所在地:東京都豊島区西池袋)で展開する和食「茶寮リビエラの庭」にて、2021年2月限定で糖質を36gに抑えた低糖質の和食を提供します。

イベントHP：<https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/event/healthykitchen/index.html>



低糖質のショートコース

● 背景とこだわり

料亭「白雲閣」からスタートしたりビエラの料理は、すべて和食がベースになっています。和食といえば、お米はもちろん、酒や砂糖、みりんなど糖質の多い調味料を頻繁に使う為、低糖質の日本料理を作ることは非常に難しいといわれていますが、運動や睡眠と並んで「食」はとても大切な要素であり、“体は食べたものでできている”からこそ食べて健康になれる料理を提案していきたいと考えています。2016年には「お酒もデザートも楽しむ糖質制限“ロカボ”のセミナー&和会席」を主催し、その後も宴席料理や婚礼料理に低糖質メニューの選択肢を作るなどの実績を積んできました。それは、料亭から始まり手間暇を惜しまず真摯に“食”を追求してきたりビエラにとっての挑戦でした。そして今、さらに大切にしたいのが、“みんなでおいしさを共有する”ことです。人生100年時代といわれる昨今、食事制限で周囲の方と同じ食事を食べられない、それにより気軽に外食もできないという声を多く聞くようになりましたが、制限のある方も健康な方もひとつのテーブルを囲み、皆で同じ料理をおいしく味わってほしいと考えています。低糖質メニューだという事実を聞かされなければ気づかないほどおいしく、健康な方も一緒に満足できる食事を提供することはとても難しいことですが、それを実現することが、70年間「食と集いの場」を提供し続けているリビエラのこだわりと想いです。



開放的な庭を眺めながらの食事は格別

• 概要

名称 : リビエラの健康食～低糖質～

期間 : 2021年2月1日(月)～2月28日(日)

定休日 : 火曜日・水曜日

営業時間 : ランチ 11:30～15:00 (14:00L.O.) デイナー 17:00～21:00 (19:30L.O.)

※緊急事態宣言中は20時まで (18:30L.O.)

金額 : 低糖質和食ランチ 5,000円(税別)

※低糖質ではない通常メニューのご用意もございます。

(ランチ3,200円～/ディナー5,000円～、各税別、ディナーのみ別途サービス料)

個室料 : 5,000円～(税別)

営業場所 : 茶寮リビエラの庭 東京都豊島区西池袋5-9-5 リビエラ東京内

アクセス : JR山手線・埼京線・高崎線、宇都宮線、西武池袋線、東武東上線、東京メトロ副都心線・丸の内線・有楽町線「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分

• メニュー

<前菜>

しもつかれ(塩鮭と煎り大豆の卸煮)、海老と帆立の酒蒸し、蒸し鶏、蛸とエリンギのエスカルゴソース、鯛昆布メの卵の花和え、巻き寿司

<お肉料理>

牛肉の炙りサラダ

<メイン>

鯛の湯豆腐、かわり巻物

<デザート>

スフレチーズケーキ



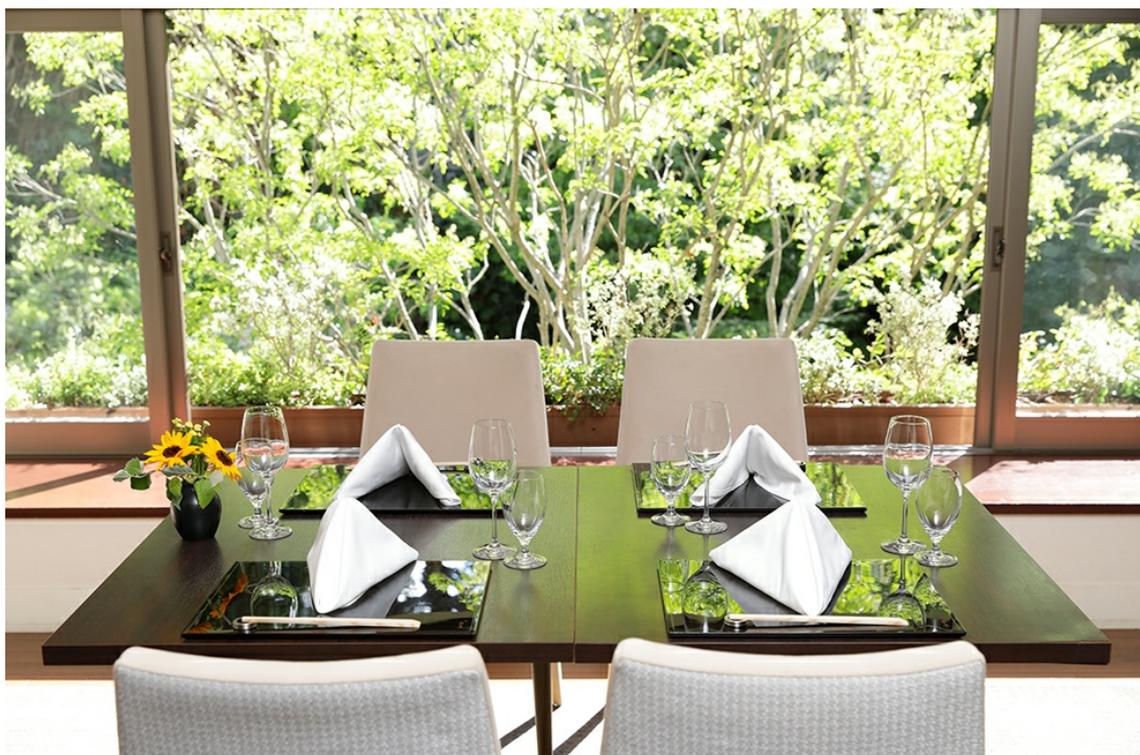
糖質36gまで抑えた和食

■茶寮リビエラの庭

池袋西口・立教大学前で、料亭「白雲閣」開業から70周年を迎えた『リビエラ東京』の「レトロモダンな和」をコンセプトにした和食レストラン。海と山に抱かれた実り豊かな日本の旬を味わっていただくため、産地にこだわった魚介類や自社菜園で育てた無農薬野菜、生産者から直送される素材を大切に、滝の水音、木々の葉音、鳥のさえずりがBGMの自然豊かな空間で、季節感溢れる和食を提供しています。お客様からご好評の「土鍋ご飯」はお米の銘柄にもこだわり丁寧に炊き上げています。

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

「茶寮リビエラの庭」動画：<https://vimeo.com/457618098/e984639234>



個室利用でのリピーターも



換気も万全でまさに都心にある隠れ家

■リビエラ東京

ターミナル駅である「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分、立教大学前。1950年開業、前身となる料亭「白雲閣」から続くおもてなしと伝統の味わいで人々の集いの場を提供し続け、2020年に70周年を迎えました。築70年、木造建築の地下1階地上3階には、3つの大バンケット(170㎡以上)と3つの中バンケット(70㎡以上)、5つの個室、滝が流れ緑豊かな庭、レストランがあり、宴会、接待、会食、展示会、ウェディング、ジャズライブなど、さまざまな用途でのご利用に定評があります。

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

リビエラ東京Instagram：https://www.instagram.com/riviera_tokyo/

リビエラ東京Facebook：<https://www.facebook.com/rivieratokyo/>

所在地：東京都豊島区西池袋5-9-5

T E L：03-3981-3231

■株式会社リビエラについて

株式会社リビエラは1950年、前身となる料亭「白雲閣」の開業以来、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、神奈川県逗子、三浦の3拠点において、レストラン・カフェ5店舗、MICE・宴会等、撮影場所、イベント会場貸、ブライダル事業等を営んでいます。現在「リビエラ東京(池袋)」「リビエラ逗子マリーナ(逗子)」「リビエラシーボニアマリーナ(三浦)」に展開しています。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においては、全11室のスモ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」を開業し、開業を機に滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わりました。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>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000098.000049154.html>

リビエラグループのプレスリリース一覧

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

お客様：リビエラ東京/茶寮 リビエラの庭 TEL：03-3981-3231