

宮城を応援！庭に面し開放的な大小の個室があり、池袋駅至近で駐車場完備の和食【茶寮リビエラの庭】で“食材王国みやぎ”の旬を3月限定で愉しめる。大人気の炊き立て土鍋ご飯も宮城のブランド米で味わう。



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周年を迎えたリビエラ東京(所在地:東京都豊島区西池袋)の、庭に面し、開放的でレトロモダンな空間の和食「茶寮リビエラの庭」にて、2021年3月の1か月間限定で宮城県の食材をふんだんに使った和食を提供します。イベントHP: <https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/event/miyagiriviera/index.html>

■背景とこだわり

料亭「白雲閣」から開業70周年を迎えた「リビエラ東京」は、1980年より35回にわたるロングランの食イベント「旬づくし」を通じて、全国の食文化や歴史を紹介してきました。また、新型コロナの影響で落ち込んだ国内の食材需要を喚起するため、また、震災からちょうど10年という節目の年に、復興活動への応援の気持ちも込めて、東京・池袋にあるリビエラ東京の和食「茶寮リビエラの庭」で3月の1か月間限定で宮城県の多彩な食材を使ったお食事を提供することになりました。「食材王国みやぎ」と呼ばれるほど旬の食の多彩さと質の高さが評価されている宮城県です。漁獲量日本一を誇る気仙沼のメカジキや、クリーミーで濃厚な旨味の「真牡蠣」、新ブランド米の「だて正夢」や「金のいぶき」の他、葉草を食べて育った「新生漢方牛」や春の味覚「ばっけ(ふきのとう)みそ」など珍しい食材もご用意いたします。宮城で明治6年創業の老舗「新澤醸造店」の日本酒や、銘酒「澤乃泉」の酒粕を使ったサイダー、ブランドイチゴを使ったスパークリングワインやストレートジュースなどの地元のお飲み物もご用意いたしますので、ぜひお食事とのマリアージュをお楽しみください。



写真はイメージです

● 概要

名 称： 宮城フェア

期 間： 2021年3月1日（月）～3月29日（月）

定休日： 火曜日・水曜日

営業時間：

【ランチ】 11:30～15:00（14:00L.O.）

【ディナー】 17:00～21:00（19:30L.O.）※緊急事態宣言中は20時まで（18:30L.O.）

金 額：

【ランチ】お膳ランチ：3,520円、ランチコース：5,500円

【ディナー】ショートコース：5,500円、特別フルコース：7,700円、料理長おすすめ特選フルコース：11,000円

メニュー： 総料理長お任せの日替わりメニュー

個室料： 3,300円～（2名～、大小様々な個室6室）

※価格はすべて税込みです。ディナーのみ別途サービス料として10%を頂戴いたします。

営業場所： リビエラ東京「茶寮リビエラの庭」

住 所： 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

■こだわりの食材（一例）

<メカジキ>

気仙沼港は「メカジキ」漁獲量の連続日本一を記録しており、昭和の初めから地元の方々に愛される特別な海の味覚です。

<新生漢方牛>

栗原市では、健康でおいしい牛肉を作るために、エゴマやハトムギなど14種類の漢方を自家配合した飼料で育てています。赤身とサシのバランスが絶妙で、あっさりとした旨味の極上ブランド牛です。

<真牡蠣>

地域社会に配慮した養殖業を認定する「ASC認定」を取得するなど、美しく健全な環境の中で大切に育てられた、濃厚で滋味深い味わいの牡蠣です。寒さとともに深まるクリーミーな旨味は今が旬です。

<白米：だて正夢・玄米：金のいぶき>

宮城県の新ブランド米と言われるふたつのお米。「金のいぶき」は柔らかく粘りのある炊きあがりのもっちりとしており、噛みしめると後から甘みと旨味が広がる、今までの玄米とは違う味わいを感じられます。炊き立ての土鍋で提供します

。

<ばっけ味噌>

「ばっけ」とは、東北地方の方言で「蒨の薑（ふきのとう）」のことです。春を告げる山菜と言われる蒨の薑は、雪解けのころに地面から顔を出すので、宮城県では、味噌と合わせた「ばっけ味噌」が春に食卓にのぼります。ふきのとうの香りとほろ苦さが春を感じさせるこの季節ならではの逸品で、家庭内では味付けが代々受け継がれるような郷土料理です。



■こだわりのドリンク（一例）

<日本酒：伯楽星 特別純米／純米大吟醸>

新澤醸造店が手掛ける「究極の食中酒」がコンセプトの日本酒で、メロンやバナナを思わせる香味が感じられ、フィニッシュは爽やかな酸味が包み込み、穏やかに余韻を残します。和洋中どんなお食事とでも合わせられる万能な食中酒です。

。

<スパークリングワイン：ミガキイチゴ・カネット赤・白>

宮城県山元町で作られる「ミガキイチゴ」は”食べる宝石”とも言われており、有名百貨店では一粒1,000円で販売されることもある高級イチゴです。イチゴの爽やかな甘さと甘酸っぱい香りを愉しめるスパークリングワインです。

<ジュース：澤乃泉サイダー>

宮城県登米市で石越醸造会社を作る日本酒「澤乃泉」の酒粕パウダーを使った「サイダー」です。栓を抜くと日本酒の風味をしっかりと感じるけれど、ノンアルコールで甘さ控えめなため、和食にもとても合います。

<ジュース：ストロベリーピュア100しぼりたて>

「何も足さない・かざらない」をモットーに無添加の生いちごを1本あたり約1.2kg使用した贅沢な、ビタミンCたっぷりのイチゴのストレートジュースです。酸味が利いた爽やかな甘みが特長で、いちご本来の旨味を存分にお楽しみいただけます。

■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周年を迎える『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、全国の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>





■ 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>

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

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社リビエラ PR担当

電話：03-5474-8120 メールアドレス：pr@riviera.co.jp