

集

病院経営者の羅針盤

中

2020年12月31日発行(毎月月末発行) 第13巻第12号通巻153号 定価1,500円(本体1,364円) 年間購読料18,000円

MediCon.
12
2020 DEC



女性の常任理事として取り組む
「男女共同参画」と「産業保健」

神村 裕子

公益社団法人日本医師会常任理事

コロナ対策
「リスクコミュニケーション」
またも失敗

東京女子医大「医師書類送検」で
メディアが報すべき事

ついに法廷闘争へ、
「入試不正」で聖マリ苦境に

長引く「面会制限」が
施設入所者の心身にダメージ

Our recommendation



RESTAURANT

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、
状況に応じて営業日、営業時間に変更がある
場合がございます。店舗HPをご確認ください

レストランテAO 逗子マリーナ



〒249-0008

神奈川県逗子市小坪5-23-16
(リビエラ逗子マリーナ内)

0467-25-0480

11:30~14:00(L.O.)

16:30~19:00(L.O.)

火曜日定休(祝日は営業)

席数95席(半個室1/テラス)

※営業時間・定休日は季節により
変動します。店舗HPをご確認く
ださい。

料理長 小川 圭祐

1984年埼玉県出身。イタリアのミシュラン星付きレストランで修業を積む。日本料理から修行を始めた経験を持つ新進気鋭の小川料理長は、地元の新鮮な食材を活かした「季節ごとの旬を感じる料理」を提供する。2017年「レストランテAO 青山」のシェフに就任、19年「レストランテAO 逗子マリーナ」のメインシェフに就任。季節の移ろいと旬の食材の繊細な味わいを大事にしている。

都心から約1時間、富士山を望む全席オーシャンビュー、潮風を感じながら「季節を味わう」モダンイタリアン。地元食材に拘り、相模湾で水揚げされた魚介類、自社菜園の野菜や鎌倉野菜、葉山牛等をふんだんに使って贅沢な料理に仕上げる。青い海と空、椰子並木が広がるリゾートで、サンセットには夕映えの海と雲、富士山のシルエットが作り出す幻想的な風景、静かな波のさざめきを眺めながら過ごす寛ぎの時間。空気が澄み、美しい景色が更に鮮明になるこれからの季節、日常の疲れを癒やし、特別な日を演出する最高の料理と絶景を満喫していただきたい。