

**2020年新春「リビエラおせち」発売。1950年創業の料亭「白雲閣」より
70周年を迎えるリビエラ東京、添加物を使わず手作りにこだわる伝統の味。
令和初のお正月の来客・お持たせに最適なオードブル、鯛めし、胃に優しいカレーも初登場**

創業1950年 料亭「白雲閣」から70周年を迎えるレストランやウェディング事業を展開する株式会社リビエラ(グループ本社:東京都港区、代表取締役社長:小林昭雄)は、令和最初の新年を寿ぐ「創業70周年記念おせち」を150個限定で販売開始しました。創業当初より受け継がれた伝統の味を、リビエラ総料理長 岡野信司が一品一品手作りにこだわり作り上げたおせちは、毎年リピーターを中心に大好評をいただき早期に完売しています。伝統的な日本の特選おせち「リビエラ特選三段重」と、和洋の味をお楽しみいただける「リビエラ三段重」の全2種のラインナップをご用意いたしました。また今年是一段と忙しくなる年末年始の主婦のために、来客やお持たせに最適な「ローストビーフ」のほか「オードブル盛合せ」「愛媛産天然鯛の鯛めし」「疲れた胃にやさしい和牛すじカレー」も初めて販売します。



<https://www.riviera.co.jp/osechi2020/>

■ リビエラのおせちをご自宅にお届け

1950年創業の料亭「白雲閣」から受け継ぐ伝統の技で仕上げるリビエラのおせちは、保存料や合成着色料などの添加物をいっさい使わず、リビエラ東京の厨房にて、一つ一つ手作りにこだわりました。毎年リピーターを中心に大好評をいただき早期に完売する人気のおせちです。丹精込めた作り立てのおいしさをそのまま初春の食卓へお届けいたします。慶びの日にあふさわしい素材を厳選してつくりあげたリビエラのおせちで、新たな年の始まりを華やかに迎えてください。

【リビエラ特選三段重】約5名様分50,000円(税別) ※早期特典あり

各地の厳選素材を伝統の技で丹念に仕上げた、新年を祝うにあふさわしい豪華な逸品



春の重 ～年初めの喜び、縁起物食材～		
・鯛の蒲焼き	・小田原かまぼこ	・小判唐墨
・海老伊達巻き	・子持ち鮎甘露煮	・琥珀玉子の西京漬け
・音箱蟹	・専海老の酒塩煎り	・鯛の梅八方
・五万米(ごまめ)胡桃	・帆立の雲丹和え	・梅人參
・紅白栢なます	・鱈の昆布巻き	
美の重 ～特別厳選食材を約味～		
・高級鈴子(いくら醤油漬け)	・数の子粉糖男	・三浦養鶏場の銀玉子
・国産栗の金団	・丹波黒豆	・木の芽
・伊勢海老の揚げ煮	・みかん鯛の粕漬け焼き	
・振興鮎の福良煮	・愛鯛柚子昆布炙	
夢の重 ～大地の恵み～		
・煮しめ	・松笠慈姑	・豚のコラーゲンテリーヌ
・海老芋 筍 人參	・牛肉の八幡巻き	・田舎風テリーヌ
・牛蒡 玉茹露 蓮根	・鶏の若草	

【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：株式会社リビエラ/PR担当:依田・河西
 お客様：リビエラ東京 /担当:高濱

TEL:03-5474-8120
 TEL:03-3981-3233

E-mail:pr@riviera.co.jp

【リビエラ三段重】約3名様分(30,000円)(税別) ※早期特典あり

日本料理とともにイタリア料理の要素も取り入れた、リビエラならではのおせち料理



春の重 ～年初めの喜び、縁起物食材～		
・海老伊達焼き	・東海老の酒燗煎り	・子持ち昆布
・五万米(ごまめ)胡桃	・牛肉の有馬煮	・黒豆 紅白千代呂木
・紅白柿なます	・鱈の昆布巻き	・梅人参
・紅白かまぼこ	・数の子の松前漬け	・金時芋の金団 栗の甘露
夏の間 ～海の幸を約味～		
・秋鮭の葱味噌焼き	・鱈の梅八方	・鶏味噌
・鱈の粕漬け焼き	・鱈子と昆布の甘露煮	・小海老の雲丹和え
・鱈の鱈焼	・帆立の酒蒸山椒味噌	・梅経 鱈さや 木の芽
秋の重 ～大地の恵み～		
・フォアグラの西京漬け	・田舎風テリーヌ	・煮しめ
・豚コラーゲンテリーヌ	・パプリカローストチキン	・海老芋 人参 蒟蒻 椎茸 菊
		・小倉運根 黒酢田川牛蒡

■新春の来客やお持たせに最適なおすすめ料理も合わせてお届け

リビエラのパーティやケータリングでも人気の「ローストビーフ」は、毎年おせちと同時注文をいただく定番です。今年は新たに、手軽におもてなし料理やお持たせになる「オードブル」や「愛知県産天然鯛の鯛めし」、外食やお祝い料理の続く年末年始の疲れた胃腸や心もホッとする「疲れた胃にやさしい和牛すじカレー」が初登場しました。これらは、年末年始は一段と忙しくなる主婦のために作りました。総料理長おすすめの手料理をおせちとセットでぜひご賞味ください。

【ローストビーフ】約2~3名様分 13,000円(税別)

おせちとセットで 10,000円(税別)

和牛サーロインを贅沢に使用した柔らかくて旨味が広がる逸品



【オードブル盛合せ+疲れた胃にやさしいカレー】約5名様分 13,000円(税別)

おせちとセットで 10,000円(税別)に

華やかなオードブル盛合せと和牛すじカレー

和牛すじを2日間煮込んだカレーは、リビエラの裏メニューNo.1 と呼び声の高いやさしい味わい



【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：株式会社リビエラ/PR 担当:依田・河西
お客様：リビエラ東京 /担当:高濱

TEL:03-5474-8120
TEL:03-3981-3233

E-mail:pr@riviera.co.jp

【オードブル盛合せ+愛媛産天然鯛の鯛めし】オードブル約5様分/鯛めし4合分 13,000円(税別)
おせちとセットで 10,000円(税別)に
料亭「白雲閣」から受け継ぐ出汁のきいた伝統の鯛めしを、自宅で炊いてお召し上がりいただけます
オードブル盛合せがあればおもてなしも手軽に



■早割特典

10月31日(木)までのご予約で2大特典付き

- ① 送料無料
- ② リビエラ特選三段重 50,000円 → 4,000円引き
リビエラ三段重 30,000円 → 2,000円引き

■リビエラ東京について

株式会社リビエラは1950年、前身となる「白雲閣」の創業以来、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、東京都青山、神奈川県逗子、神奈川県三浦の4拠点において飲食事業を営んでいます。現在「リビエラ東京(池袋)」「シーサイドリビエラ(逗子)」で婚礼事業、「リビエラ逗子マリーナ(逗子)」で宴会事業、レストラン・カフェ事業を7店舗展開しています。また各事業所を活用したMICE利用や、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(神奈川県逗子市)においては、全11室のスマ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」を新たに建設中で、開業を機に滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わります。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>

【店舗概要】

店舗名：リビエラ東京
所在地：東京都豊島区西池袋5-9-5
ご予約：03-3981-3233 又は 下記ホームページから
<https://www.riviera.co.jp/osechi2020/>
TEL：03-3981-3233
定休日：水曜日
アクセス：「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分
JR 山手線・埼京線・湘南新宿ライン、
東京メトロ副都心線・丸の内線・有楽町線、
東武東上線、西武池袋線



【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：株式会社リビエラ/PR担当:依田・河西
お客様：リビエラ東京 /担当:高濱

TEL:03-5474-8120
TEL:03-3981-3233

E-mail:pr@riviera.co.jp