

**【レストラン AO 青山】クリスマス スペシャルウィークを
12月20日(金)~25日(水)に開催
南青山の隠れ家イタリアンレストランで、贅沢なクリスマスコースを五感で楽しむ**

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、南青山の隠れ家イタリアンレストラン「レストラン AO 青山」(東京都港区南青山)にて「クリスマス スペシャルウィーク」を12月20日(金)~12月25日(水)にて開催いたします。



<https://www.riviera.co.jp/restaurant/aoyama/>

■ イベント概要

料理を通して、新しい発見と感動の体験をお届けしたい。そんな想いを込めてシェフ石井がお届けするクリスマスコースは、イタリア各地のクリスマス料理をモチーフに、彩り豊かな食材を使用しクリスマスリースに見立てた「ノルウェーサーモンのマリネと焼きホタテのリースサラダ」、濃厚な魚介のソースにフルーツのピューレを合わせショートタイプの Pasta と絡めながら味わう「赤海老とフルーツトマトのパッケージと平目のムニエル」、クリスマスのメインディッシュに相応しい、フォアグラとトリュフを和牛と味わう「和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ、栗のマッシュポテト」など、栄養豊富、身体にも心にも優しいクリスマスメニューです。日本各地から厳選して取り寄せた食材を使用し、クリスマスに相応しい料理の数々です。専属ソムリエが厳選したイタリア産のワイン、あたたかなサービスと都会の喧騒を忘れさせる心地よい空間で、大切な方とお過ごしください。

■ 開催概要

- 名 称 : レストラン AO (アオ) 青山 「クリスマス スペシャルウィーク」
- 開催日時 : 2019年12月20日(金)~25日(水)
ランチ /11:30~15:30 (14:00 L.O.) ※21日(土)・22日(日) 11:00~/13:30~
ディナー/18:00~22:30 (20:30 L.O.) ※22日(日)・23日(月) 24日(火) 17:00~/19:30~
- 金 額 : 1名様 ランチ 6,000円(税別)
ディナー 15,000円(税・サービス料別)
- 予約特典 : 11月末までのご予約で、12月23日(月)・25日(水)のディナーご利用のお客様は、1,000円 OFF
11月末までのご予約で、期間中の平日ランチをご利用のお客様は、ワンドリンクサービス
- 場 所 : レストラン AO (アオ) 青山
東京都港区南青山3-3-3 リビエラ南青山ビル 1F
- 申し込み : 電話 03-5411-6660 もしくは下記 URL からお申し込みください
<https://www.riviera.co.jp/restaurant/aoyama/>
- アクセス : 地下鉄銀座線「外苑前駅 1a 出口」より徒歩3分
地下鉄銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道駅 A3、A4 出口」より徒歩9分

【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 : レストラン AO 青山/担当:藤原

TEL:03-5474-8120
TEL:03-5411-6660

E-mail:pr@riviera.co.jp

【コース紹介】

LUNCH

前菜 : 前菜の盛り合わせ 6種~ナターレ~

パスタ : 黒トリュフのタリオリーニ

魚料理 : ズッパディペッシェ(魚介の煮込み)
または

肉料理 : 牛フィレ肉のロースト

DINNER

アミューズ : 地鶏とポロネギの温かいズッパと鮫鱈のフリット

前菜 : ノルウェーサーモンのマリネと焼きホタテのリースサラダ

パスタ : 赤海老とフルーツマトのパッケリと平目のムニエル

肉料理 : 和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ、栗のマッシュポテト

ドルチェ : 温かいクラシックショコラとバニラアイスパッションフルーツとオレンジのソース



■ ノルウェーサーモンのマリネと焼きホタテのリースサラダ

彩り豊かな食材を使用し、クリスマスリースをモチーフに、目でもクリスマスを楽しめる前菜



■ 赤海老とフルーツマトのパッケリと平目のムニエル

濃厚な魚介のソースにフルーツのピューレを合わせ
ショートタイプのパスタと絡めながら味わう



■ 和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ、栗のマッシュポテト

クリスマスのメインディッシュに相応しい、フォアグラと
トリュフを和牛と味わう

【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

TEL:03-5474-8120

E-mail:pr@riviera.co.jp

お客様 : レストランテ AO 青山/担当:藤原

TEL:03-5411-6660

■ リストランテ AO 青山について

季節を味わう南青山の隠れ家イタリアンレストラン。三浦野菜や相模湾の魚介類、熊本県の牧場から直送される「あか牛」、自然派を大切にしたピオワインなど、こだわりの食材をご用意し、旬を味わうため2カ月ごとに新たなメニューを提案しています。東京・南青山、外苑西通りに面し、外苑前駅から徒歩3分の好立地に佇みお客様の my レストランを目指し日常のお食事から、打ち上げ、女子会、接待、記念日など様々なシーンでご利用いただいています。

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

所在地：東京都港区南青山3-3-3 リビエラ南青山ビル1F

T E L : 03-5411-6660



《姉妹店「リストランテ AO 逗子マリーナ」》

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

所在地：神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内

T E L : 0467-25-0480



■ 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「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、青山、神奈川県逗子、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>

【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

TEL:03-5474-8120

E-mail:pr@riviera.co.jp

お客様：リストランテ AO 青山/担当:藤原

TEL:03-5411-6660