

**【レストラン AO 逗子マリーナ】クリスマス スペシャルディナー12月21日(土)~25日(水)に開催  
地産地消の新鮮素材を全席オーシャンビューの海沿いダイニングで味わう  
クルージングも楽しみ、11月末まで早期予約特典つき**

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、地産地消の新鮮素材をオーシャンビューの海沿いダイニングで味わう「レストラン AO 逗子マリーナ」(神奈川県逗子市)にて、「クリスマス スペシャルディナー」を12月21日(土)~12月25日(水)に開催いたします。



<https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/event/xmas-dinner/>

#### ■ イベント概要

イタリア各地のミシュラン星付きレストランで修業を積んだ、シェフ小川圭祐がお届けするクリスマスディナーは、日本各地から厳選して取り寄せた食材を使用し、創意を凝らした料理の数々です。ボタン海老とブリのインサラティエーナの前菜からはじまり、魚料理は、平目を薄くのばし、ズワイガニとポルチーニ茸を中に詰めて、カダイフを巻き付けてアメリカヌソースを合わせたもの。そしてメインディッシュは、国産牛のフィレ肉にフランス産フォアグラのポワレを合わせ、トリュフのソースで仕上げたクリスマスに相応しい逸品です。ソムリエが厳選した世界各国のワイン、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、大切な方とぜひお過ごしください。また、ロマンティックな一夜を演出する「クルージング」もオプションでお楽しみいただけます。

#### ■ 開催概要

- |        |   |
|--------|---|
| 名 称    | : レストラン AO (アオ) 逗子マリーナ「クリスマススペシャルディナー」  |
| 開催日時   | : 2019年12月21日(土)~25日(水)<br>17:00~21:30(20:00 L.O.) ※21日(土)・22日(日) 16:30~/19:30~   |
| 金 額    | : 1名様 15,000円(税・サービス料別)   |
| 早割特典   | : 11月末までのご予約で12月23日(月)・25日(水)のご利用のお客様は1,000円OFF   |
| 場 所    | : 神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内「レストラン AO 逗子マリーナ」   |
| 申し込み   | : 電話 0467-25-0480 もしくは下記 URL からお申し込みください<br><a href="https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/event/xmas-dinner/">https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/event/xmas-dinner/</a> |
| アクセス   | : JR「鎌倉駅」バス12分 / JR「逗子駅」バス12分<br>※土・日・祝日は「鎌倉駅」から無料送迎バスを運行   |
| クルージング | : オプション+7,000円(税別)で、豪華カタマランでのクルージングも承ります 15:30~出航   |

【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 AO 逗子マリーナ/担当:川出	TEL:0467-25-0480	

【コース紹介】  
**DINNER**

前菜：ボタン海老と地魚のカルパッチョ

パスタ：オマール海老入りペスカトーレパスタ

魚料理：平目のインボルティーニ

肉料理：牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

デザート：クリスマススペシャルドルチェ



■ボタン海老とブリのインサラティーナ

ボタンエビ、ブリ、イチゴ、カリフラワーとピーツのソースのカルパッチョ風。キャンパスに絵を描くように鮮やかに仕上げで。



■オマール海老のペスカトーレ タリオリーニ

新鮮な魚介で煮込んだ出汁とトマトベースを合わせた贅沢なソースと、うどんと同じ製法でつくられた淡路製麺の、のど越しもよく、絡みやすい特徴のパスタで味わう。

【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 返子マリーナ/担当:川出

TEL:0467-25-0480

## ■ リストランテ AO 逗子マリーナ メインシェフ 小川 圭祐について

イタリアのミシュラン星付きレストランで修業を積んだ新進気鋭のシェフ小川は、日本料理から修行を始めた経験から、旬を感じる料理をコンセプトに、季節ごとに新メニューを考案し、普段のお食事から記念日利用にも相応しい、洗練された空間と料理を提供。2017年リストランテ AO 青山シェフに就任し、美食家の多い都内のお客様にご満足いただける料理を創作しつづけ、2019年リストランテ AO 逗子マリーナのメインシェフに就任。



## ■ リストランテ AO 逗子マリーナについて

都心から約50分、鎌倉駅から10分のマリーナリゾート「リビエラ逗子マリーナ」の突端にあり、富士山と江ノ島を臨む全席オーシャンビューを備え、「季節を味わう」がコンセプトのイタリアンレストランです。相模湾で水揚げされた魚介類をはじめ、循環型有機農法を用いリビエラ逗子マリーナ内の菜園で栽培する有機野菜や鎌倉野菜、希少な葉山牛など地産地消にこだわり、アラカルト、コース料理、本格窯の焼き立てピザに定評があります。イタリア本土のミシュラン星付きレストランで修業を積んだ新進気鋭のシェフ小川は、日本料理から料理人を始めた経験から、旬を感じる料理をコンセプトに、2か月ごとに新メニューを考案し、普段のお食事から記念日使いにも相応しい洗練された空間と料理を提供します。「葉山牛指定飲食店」に指定され葉山牛が食べられる20店のうちの一つです。

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

TEL: 0467-25-0480



【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 逗子マリーナ/担当: 川出

TEL: 0467-25-0480

### 《姉妹店 レストラン 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ビ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

TEL：03-5411-6660



### ■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：レストラン AO 逗子マリーナ/担当:川出

TEL:0467-25-0480