

**【リビエラ逗子マリーナ】 専属のパティシエが、一枚一枚 丁寧に焼き上げた
ワインに合う！ 塩系クッキー缶「RIVIERA SWEETS」 販売**

～お年賀・お正月の手土産としておすすめです～

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、リビエラ逗子マリーナにて「RIVIERA SWEETS」を販売いたします。「ワインに合うクッキーがあったらいい」から生まれたオードブルとして愉しめる塩系のフレーバー6種は、素材にこだわり、ウェディングケーキやレストラン・カフェスイーツを担当するリビエラのパティスリーが、一枚一枚丁寧に焼き上げました。甘いものが苦手な方や、ご自宅でのティータイム、ホームパーティ、新年のご挨拶の手土産や贈り物としてもおすすめです。素材本来の甘みと旨みをぎゅっと閉じ込めた、ここでしか手に入らない、新しい感覚のクッキーをぜひお試しください。



https://www.riviera.co.jp/product_rivierasweets/index.html

■ **オニオン onion**

香ばしいオニオンとエダムチーズを練りこみ、ワインとの相性抜群。



■ **ローズマリー Rosemary**

自社菜園で収穫したハーブを使用し、赤ワインのグラスアローで仕上げ。



【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：リストランテA O 青山 /担当:川出

TEL:03-5474-8120
[TEL:0467-25-0480](tel:0467-25-0480)

E-mail:pr@riviera.co.jp

■ **バジル Basil**

相性が抜群なパルメザンチーズとバジルペーストの香りをぎゅっと凝縮。



■ **トマト tomato**

トマトの味をベースにスパイスをキリッと効かせた、濃厚な味わい。



■ **チョコレートペッパー chocolate & pepper**

ハイカカオのほの苦いクッキーに爽やかなピンクペッパーを乗せて。



■ **ゆず胡椒とほうじ茶のメレンゲ hojicha & Yuzu**

甘さの中にもピリッとゆず胡椒が効いた、ほうじ茶の香り豊かなメレンゲ。



【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：リストランテA O 青山 /担当:川出

TEL:03-5474-8120
[TEL:0467-25-0480](tel:0467-25-0480)

E-mail:pr@riviera.co.jp

■商品詳細

商品名：RIVIERA SWEETS

金額：2,200円（税別）

販売場所：神奈川県逗子市小坪 5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内「リストランテ AO 逗子マリーナ」

販売時間：11：30～20：30

アクセス：JR「鎌倉駅」バス12分 / JR「逗子駅」バス12分

※土・日・祝日は「鎌倉駅」から無料送迎バスを運行

■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



■「リビエラ逗子マリーナ」について

日本有数のマリーナとして1971年誕生した敷地面積16.3万㎡の「リビエラ逗子マリーナ」は、ヨットハーバー、レストラン(3店舗)、バンケット(5会場)、マンション(9棟1,200室)、チャペル、テニスコート(4面)等の施設を有する、リビエラグループが神奈川県逗子市で展開するマリーナリゾートです。都心から約50分の近距離にあり、湘南の海に囲まれ大海原の向こうに富士山を望む抜群のロケーションを備え、ロケ地としても有名です。現在、全11室のスマールラグジュアリーホテル「マリブホテル」に加えて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、開業を機にリビエラ逗子マリーナは滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わります。



【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：川出

[TEL:0467-25-0480](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、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 青山 /担当:川出

[TEL:0467-25-0480](tel:0467-25-0480)