

全国20店舗限りで食せる希少な「葉山牛」を、サンセットが沈む水平線を眺めながら味わう「リビエラ シェフズナイト2020 イタリアン×石井ナイト」をリビエラ逗子マリーナにて1月25日に開催します

～湘南の恵みと冬の味覚イタリアン～

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(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「リストランテAO 逗子マリーナ」(神奈川県逗子市)にて、「リビエラ シェフズナイト2020 イタリアン×石井ナイト」を1月25日(土)に開催いたします。



■イベント概要

イタリア各地で修業を積んだリストランテAO 青山シェフ石井大輔が、姉妹店のリストランテAO 逗子マリーナにて一夜限りで開催する「リビエラ シェフズナイト2020 イタリアン×石井ナイト」。

湘南の新鮮野菜を存分に生かした前菜や、「葉山牛指定飲食店」に指定された20店でしか召し上がることの出来ない「葉山牛」と、旬の牛蒡を活かしたパスタを提供。メインディッシュでは相模湾で水揚げされた鮮魚や、イタリア直送の「白トリュフ」を贅沢に使用するなど、湘南の恵みと冬の味覚を使用した特別コース全6品を一夜限りで提供いたします。

- 名 称 : リビエラ シェフズナイト2020 イタリアン×石井ナイト
- 開催日時 : 2020年1月25日(土)17:00-
- 金 額 : おひとり 10,000円(税別・サービス料込)
- 内 容 : 湘南の恵みと冬の味覚をお愉しみいただける「イタリアン特別コース」(6品)
- 場 所 : リストランテAO(アオ) 逗子マリーナ
神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内

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

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

■リビエラ シェフズナイト2020 イタリアン×石井ナイト メニュー

<冷前菜>

インサラータディジャルディーノ

三浦の大地の恵み 新鮮な三浦野菜とピッツァビアンカ

<温前菜>

特製出汁で炊いた三浦大根のポッリートと雲太のグリル 香る柚子

<パスタ>

葉山牛と牛蒡のラグー フェットチーネ

<魚料理>

三浦半島の海で採れた鮮魚のグリル 蒟の薑と高菜のタップナードソース

ウンブリア産エキストラバージンオイル

<肉料理>

匠の大山鶏むね肉のローストとイタリア直送白トリュフ

ジャガイモのロースト

濃密たまご卵黄のソース

<ドルチェ>

三浦のみかんのジェラートと関口牧場の牛乳プリン

みかんジャム

■リストランテAO 青山 メインシェフ 石井 大輔について

イタリア ウンブリア州のレストランでスーシェフとして腕を振るう。帰国後、リストランテAO 逗子マリーナへ入店。2011年よりメインシェフとして腕を振るう。2019年1月リストランテAO 青山のメインシェフに就任。



■リビエラ シェフズナイト 2020スケジュール

<第二弾：2月27日（木）イタリアン×小川ナイト>

「レストランテAO 逗子マリーナ メインシェフ 小川 圭祐」

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年レストランテ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年レストランテAO 逗子マリーナのメインシェフに就任。



レストランテAO 逗子マリーナ メインシェフ 小川 圭祐

<第三弾：3月19日（木）日本料理×岡野ナイト>

「リビエラ総料理長 岡野 信司」

「日本料理・蝶や」・「ホテル離宮」にて修行を積み、料亭「白雲閣」より続く「リビエラ東京」の副料理長に就任。リビエラ逗子マリーナ料理長を経て、国内の「リビエラ」の調理場を束ねる総料理長に就任し現在に至る。伝統的な日本料理の技法を基本としながらも「和」の枠組みにとらわれず、世界各国のテイストを融合し、国内外のお客様から高い評価を受けている。



リビエラ総料理長 岡野 信司

<第四弾：4月17日(金) モダンジャパニーズ×伊藤ナイト>

「リビエラ逗子マリーナ料理長 伊藤 康裕」

「リビエラ東京」副料理長を経て、2010年からはギリシャ日本大使館にて公邸料理人として世界の要人をおもてなしし、日本の食文化を世界に広めた功績が評価され、外務大臣より「優秀公邸料理長」に認定された。リビエラの伝統である「和」を基本とし、時にはヨーロッパで得た「洋」を融合させた料理を追求し続けている。



リビエラ逗子マリーナ料理長 伊藤 康裕

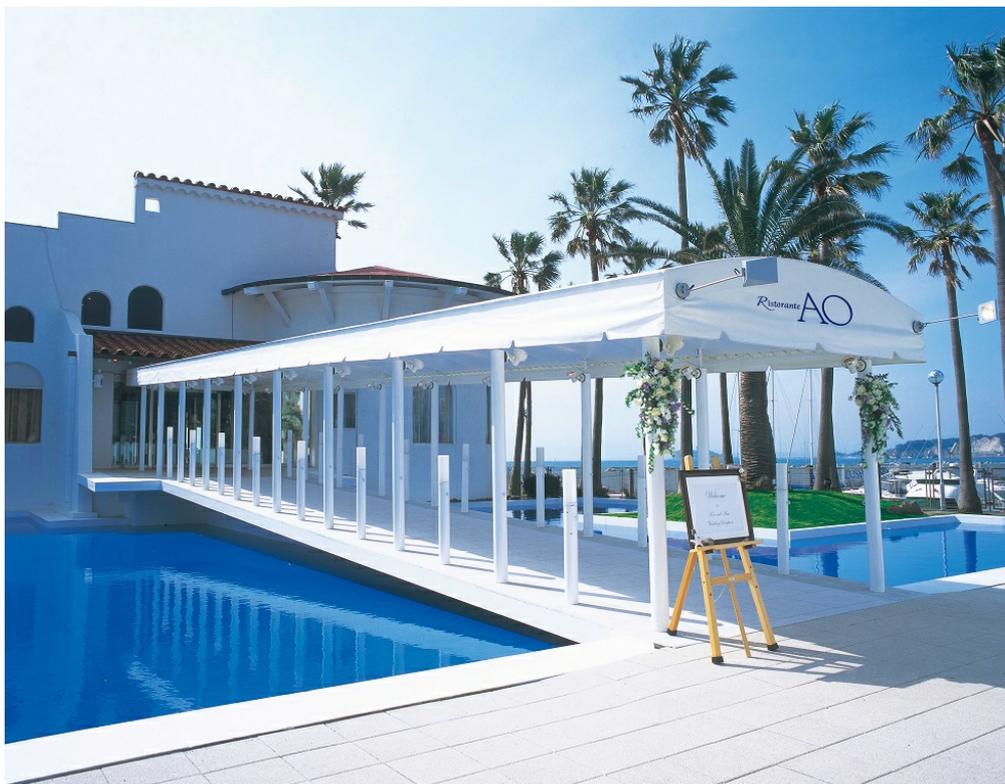
■ リストランテAO 逗子マリーナについて

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ヶ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

T E L : 0467-25-0480





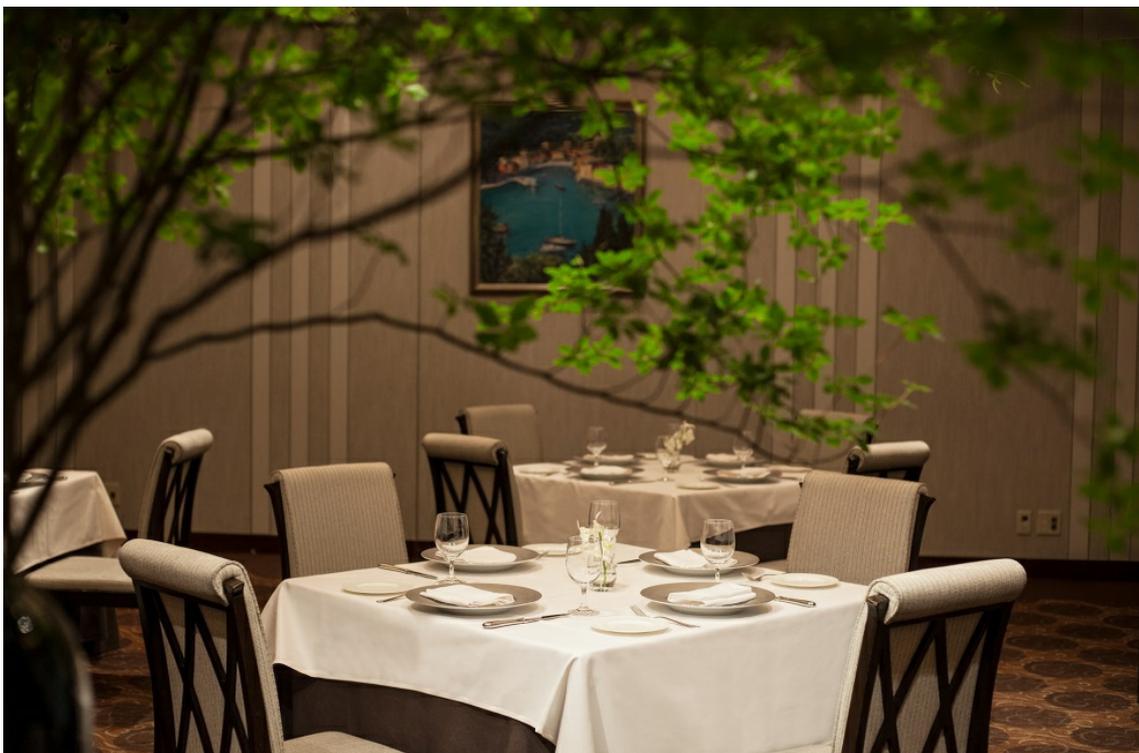
■姉妹店 リストランテAO 青山について

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「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

T E L：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、ブライダル、レストラン・カフェ7店舗、MICE・宴会等、飲食事業を営んでいます。現在「リビエラ東京(池袋)」「リビエラ逗子マリーナ(逗子)」「シーサイドリビエラ(逗子)」「リビエラシーボニアマリーナ(三浦)」を展開しています。また湘南ビーチ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2020年3月26日に開業し、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>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000036.000049154.html>

リビエラグループのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/49154

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社リビエラ 広報担当：依田・河西

電話：03-5474-8120 メールアドレス：pr@riviera.co.jp FAX：03-5474-8121