

【レストランテAO 青山】 デリバリーサービスを開始しました。 ご自宅・会社でのお食事やホームパーティにも最適な本格イタリアンをお届けします

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、南青山の隠れ家イタリアンレストラン「レストランテAO 青山」(東京都港区南青山)にて、デリバリーサービスを開始いたします。



レストランテAO 青山は、「季節を味わうキッチン」をコンセプトとした南青山の隠れ家イタリアンレストラン。三浦野菜や熊本の牧場から直送される「あか牛」をはじめ、相模湾の魚介を用いたイタリアンがビジネスマンや女子会利用にも人気です。またワインにもこだわり、ピオワインやグレードの高いワインも数多くグラスで提供しています。1月10日より開始したデリバリーサービスは、レストランテAO 青山の人気メニューを中心とした本格イタリアンを、ご自宅でのお食事やホームパーティでのご活用はもちろんのこと、会社内での食事にもお楽しみいただけるメニューを提供しております。

- 店舗詳細

店舗名：レストランテAO 青山 (<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

定休日：月曜日

- ご注文に関して

以下のサイトよりご注文ください

<https://www.finedine.jp/DP191127113225010001/>

受付時間：17：00-20：00（月曜日を除く）

■メニューついて（商品画像はイメージです）

ご注文は以下のサイトよりご注文ください

<https://www.finedine.jp/DP191127113225010001/>

<彩り茸のバルサミコマリネ ¥850->

リストランテAO 青山定番の前菜メニューは、濃厚で香り豊かな彩り茸のマリネ



<シシリア風カポナータとブルスケッタ ¥1,200->

甘酸っぱい味わいが食欲を掻き立てる、シシリア風の野菜のトマト煮込み



<イタリア産リコッタチーズと高精度トマトのカプレーゼ ¥1,700->

イタリア料理前菜の定番



<イタリア産ハムとフルーツの盛合せ ¥1,900->

パルマ産ハムと季節のフルーツをお楽しみください



<オードブル盛合せ ¥2,300~>

旬の食材を盛り込んだオードブルプレート (2~3人前)



写真はオードブル盛り合わせ（4～6人前）¥3,100-

<グリーンサラダ ¥1,000~>

パルミジャーノチーズをたっぷり使った定番サラダ



<季節の野菜スープ ¥1,000->

旬の食材を使ったスープ（夏期は冷製スープをご提供します）



<新鮮なウニのクリームスパゲッテーニ (100g) ¥2,300->
当店一番人気のパスタ



<シラスのアーリオオーリオ (100g) ¥1,700>
にんにくの効いたシンプルなパスタ



<バジリコとパルミジャーノチーズのトマトソースパスタ (100g) ¥2,100->
バジル、チーズ、トマトの黄金トリオ



<湘南 鮮魚のグリル ¥2,300->
湘南から届く鮮魚をシンプルにグリルでお届け



<アクアパッツァ ¥2,600>

魚のうまみを存分に楽しめる料理



<熊本県産あか牛のグリル (100g) ¥3,800~>

柔らかい肉質と程よい脂の甘みを楽しめ、お選びいただく部位によって金額が異なります



<牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ¥3,300->
シェフ石井のスペシャリテ、柔らかで奥深い味わい



<濃密卵プリン ¥900->
しっかりめに固めた、苦めのキャラメルソースをかけた大人のプリン



■ 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。



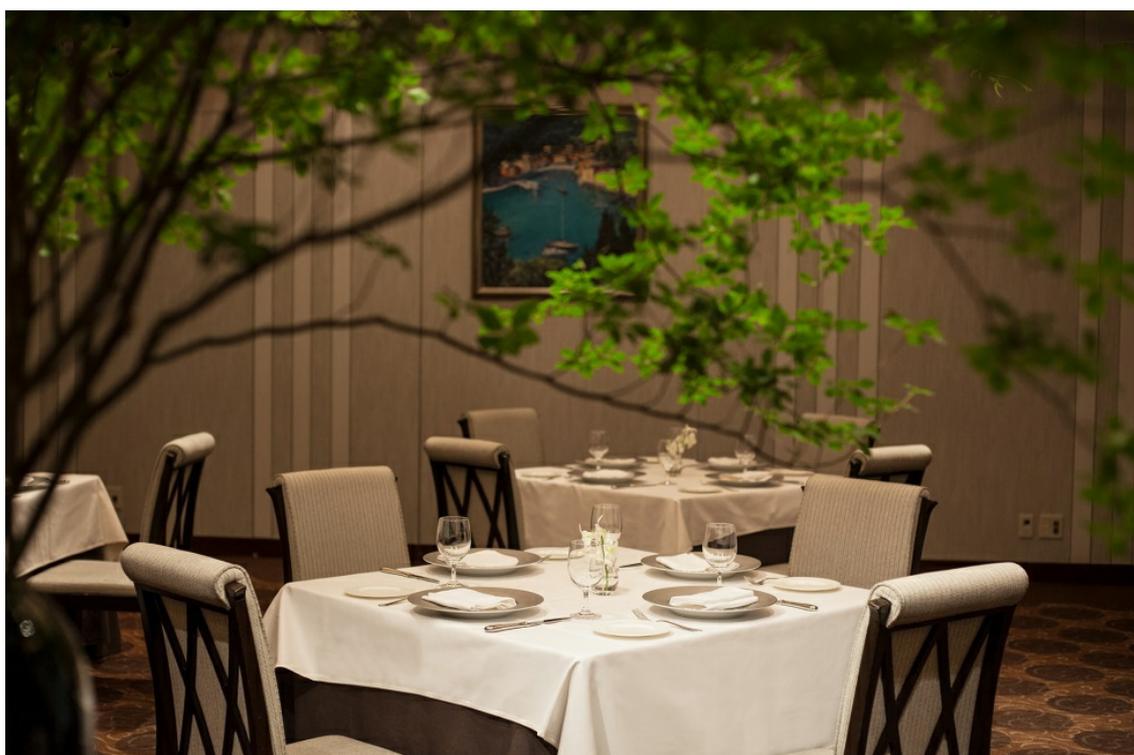
■ リストランテAO 青山について

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」、自然派を大切に生きたバイオワインなどこだわりの食材を用意し、ビジネスマンや女子会利用にも人気です。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



■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)」「リビエラシーポニアマリーナ(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/000000042.000049154.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