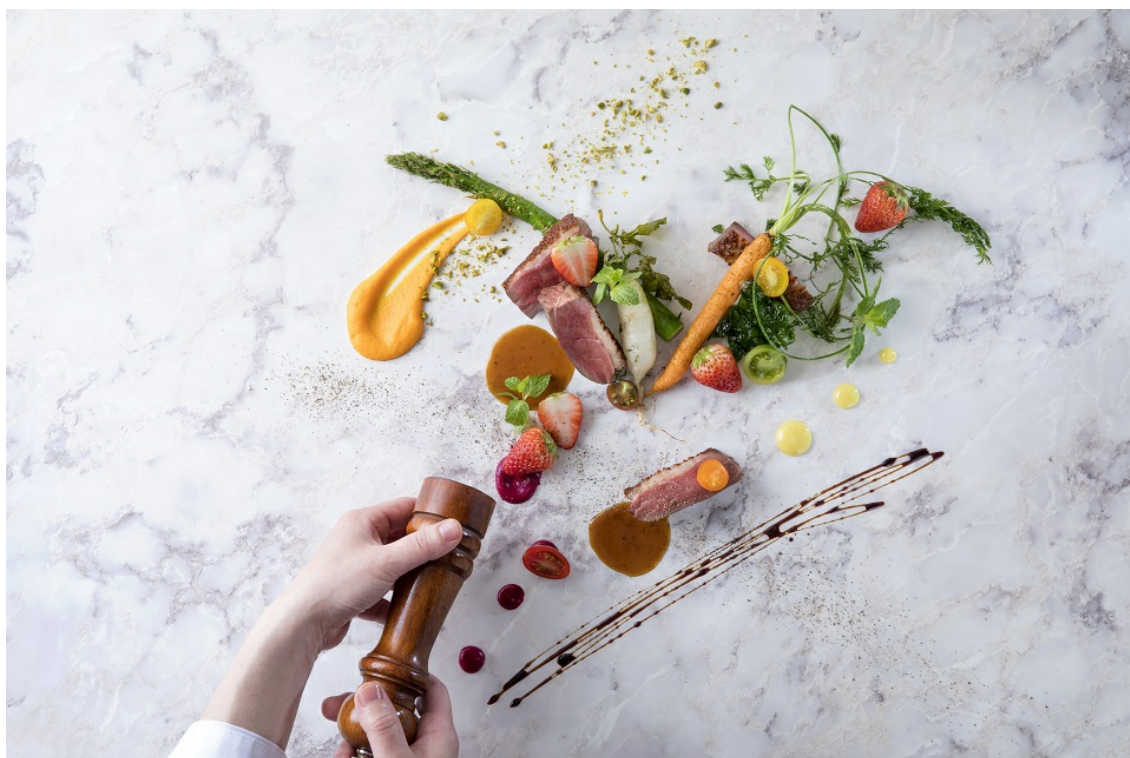


「魚介と野菜で感動する肉料理のないコース料理」をイタリア各地のミシュラン星付きレストランで修業したリストランテAOシェフ 小川圭祐が腕をふるう【リビエラシェフズナイト2020】を2月27日青山で開催

「ITALIAN × OGAWA NIGHT」

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、南青山の隠れ家イタリアンレストラン「リストランテAO 青山」(東京都港区南青山)にて1日限りのシェフイベントとして【リビエラシェフズナイト2020】を開催し「早春を五感で味わうモダンイタリアン」をコンセプトに、「魚介と野菜で感動する肉料理のないコース料理」を、イタリア各地のミシュラン星付きレストランで修業したリストランテAO 返子マリーナメインシェフ 小川圭祐による「ITALIAN × OGAWA NIGHT」を2月27日(木)に開催します。





■ イベント概要

各店舗のシェフが東京青山で腕をふるう「リビエラ シェフズナイト2020」を昨年の反響にお応えし、毎月開催します。2月27日（木）は「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新進気鋭のシェフ小川圭祐が、一夜限りで開催する「ITALIAN × OGAWA NIGHT」。

豊かな湘南の魚や野菜など、自然豊かな相模湾の恵みを毎日味わい、魅力を知り尽くした小川らしく「肉料理をあえて入れずに野菜と魚介で感動を味わってほしい」という発想から、「早春を五感で味わうモダンイタリアン」をコンセプトに、冬から春に移り変わる様子を1品1品表現しています。前菜では「雪解け」「芽生え」「立春」をテーマに春野菜をはじめ黒鮑や蛤を使用し、繊細且つ素材の旨味をお愉しみいただきます。パスタでは、旬の牡蠣と落の薑を使用し春の気配と香りをご堪能いただきます。メインディッシュは「神奈川県 三崎産本マグロ」をコンフィで仕上げ、マグロの旨味と春野菜の味わいのマリアーージュを。フランス産のフォアグラを贅沢に使用したリゾットは、ライブ演出での提供。味わいと共に早春を五感で味わう「特別コース全8品」を一夜限りで用意いたします。

● イベント詳細

<名称>

リビエラ シェフズナイト2020 ITALIAN × OGAWA NIGHT

<開催日時>

2020年2月27日(木) 19:00-

<金額>

おひとり12,000円（税別・サービス料込）

<内容>

「早春を五感で味わうモダンイタリアン」（全8品）

<場所>

リストランテ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/event/chefsnight/>

<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

■リビエラ シェフズナイト2020 イタリアン×小川ナイト メニュー

<アミューズ>

“大地からの贈り物”

季節野菜のクレスペッレ

<冷前菜>

“雪解け”

三崎黒鮑とイカ墨のクスクス

<冷前菜>

“芽生え”

三崎メバチマグロのタルタル

<温前菜>

“立春”

蛤と春菊のロワイヤル

<パスタ>

“春の気配”

牡蠣と蒔の薑のアーリオオーリオ

<魚料理>

“春の足音”

三崎本マグロのコンフィ 春野菜のコンディメント

<リゾット>

“春の訪れ”

フランス産フォアグラのポワレ 黒米の焼きリゾット

<ドルチェ>

“春風”

日向夏のドルチェ

■リビエラシェフズナイト 2020について

「リビエラ シェフズナイト」はリビエラを代表する4人のシェフの匠な技法と味わいをお客様に楽しんでほしいという願いから実現した特別企画です。2019年から開催し、シェフそれぞれが旬の食材を独自のスタイルでお客様におもてなし、全日満席のご好評につき2020年も開催する運びとなりました。

■リビエラ シェフズナイト 2020スケジュール

<リストランテAO 青山：2月27日（木）イタリアン×小川ナイト>

「リストランテ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年リストランテAO 青山メインシェフに就任し、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 青山：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。



＜レストランテAO 青山：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



■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

<TEL>

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2020年3月26日に開業し、これ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/000000049.000049154.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 FAX: 03-5474-8121 メールアドレス: pr@riviera.co.jp

