

**【レストラン AO 逗子マリーナ】富士山や江の島を望む海沿いイタリアンのテラスで
世界のビールと地ビールを楽しむ「ビアフェス」本日 7/1 より期間限定開催**

レストランや MICE、ロケーション撮影、ウェディングの株式会社リビエラ(本社:東京都港区 代表取締役社長:小林昭雄)は、リビエラ逗子マリーナで展開する「レストラン AO 逗子マリーナ」(神奈川県逗子市)のテラス席で、世界のビールと地ビールを取り揃え、本格イタリアンを気軽にいただける夏季限定イベント「BEER FES～ビアフェス～」を7月1日(水)より開催します。

(公式ホームページ：<https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/>)

**■イベント概要**

海を目の前に心地よい潮風が吹き抜け、富士山や江の島を眺めながら食事のできる開放的なテラス席で、世界・湘南の地ビールをお愉しみいただけます。このビアフェスに合わせて、「スマートリュフのフレンチフライ」や、「石窯の焼き立てピッツァ」(4種)など、ビールに合うシェフ特製の本格イタリアンのおつまみもご用意しました。波音をBGMに刻一刻と表情が移り変わる幻想的なサンセットを眺めながらの食事は格別です。椰子並木が続き豪華クルーザーやヨットの立ち並ぶマリーナで海外リゾートを感じながら、ご家族やグループでのビアパーティや恋人・夫婦でのビアデートをゆったりお過ごしいただけます。

名 称： レストラン AO 逗子マリーナ「BEER FES～ビアフェス」

開 催 日： 2020年7月1日(水)～8月31日(月)

時 間： 16:30～21:00 (19:00 L.O.) (ディナー営業時間内)

料 金： ビール 800円～

食事 500円～ (税・サービス料別)

場 所： 「レストラン AO 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

問合わせ： 電話 0467-25-0480 ▼詳細は下記 URL

<https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/event/Beerfes/index.html>

※雨天時はテラス席を解放できない場合がありますのでご了承ください。

アクセス： JR 鎌倉駅 バス 12分 / JR 逗子駅 バス 12分

- ・ JR 鎌倉駅 東口 ⇒ 京浜急行バス「7番」乗場「小坪経由・逗子駅」行 ⇒ 「小坪」停留所下車 徒歩7分
- ・ JR 逗子駅 東口 ⇒ 京浜急行バス「7番」乗場「小坪経由・鎌倉駅」行 ⇒ 「リビエラ逗子マリーナ前」下車すぐ

【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係： リビエラグループ PR 担当/小泉 [TEL:03-5474-8120](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:田村 [TEL:0467-25-0480](tel:0467-25-0480)



【世界のビール】

- ・ギネス オリジナルエクストラスタウト
- ・ヒューガルデン・ホワイト
- ・ペローニナストロアズーロ
- ・クローネンブルグ
- ・イネディッド

【限定軽食】

- ・ミックスナッツ
- ・サマートリュフのフレンチフライ
- ・鎌倉ハムとイタリア産プロシュートの盛合せ
- ・チーズ盛り合わせ

【日本のビール】

- ・鎌倉ビール - 月 -
- ・葉山ビール
- ・アサヒビール

【石窯ピッツア】

- ・マルゲリータ
- ・シラスと青海苔のピッツア
- ・イタリア産生ハムとルッコラのピッツア
- ・クワトロフォルマッジ

■ 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



リストランテ AO 逗子マリーナ メインシェフ 小川 圭祐

【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：リビエラグループ PR 担当/小泉 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:田村 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 年に誕生した敷地面積 5 万坪の『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。全 11 室のスモールラグジュアリーホテル『マリブホテル』と、日本初上陸となるレストラン『マリブファーム』が新たに加わり、滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わります。2006 年から「リビエラ未来創りプロジェクト」の一環として、「エコロジータウン逗子マリーナ」を掲げて街づくりに取り組み、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/zushi/>



【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：リビエラグループ PR 担当/小泉 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:田村 TEL:0467-25-0480