

イマカナスタッフお薦めのテラス席を紹介します。コロナ対策として注目を集めていますが、開放感あふれる中で見事な眺望やこだわりの味を楽しみませんか。梅雨や猛暑も吹き飛ばすはず。

# 眺望とこだわりの味 癒やしのひととき



リストランテ「A O 逗子マリーナ」

## ロスの人気店が日本初上陸 地元の食材生かしたメニュー

上から「ブラータチーズとフルーツのサラダ(2640円)、「やまゆりポークのグリル 特製サルサヴェルデ(3960円)。6日から提供



店内もロサンゼルスのおしゃれなデザインで、開放感あふれる空間

☆逗子市小坪5の23の16 リビエラ逗子マリーナ内。JR逗子駅または京急線逗子・葉山駅からバスでリビエラ逗子マリーナ前下車3分。午前11時～午後8時。7、8月は無休(7月7日のみ休み)。☎0467(23)0087。テラス席ではペット同伴可能。サービス料10%別途

## マリブ ファーム 逗子マリーナ



今年3月、リビエラ逗子マリーナ内に、ロサンゼルスで人気の景勝地マリブで人気レストランが日本初上陸。右手にヨットハーバー、その先には海が見える絶景のロケーションとあって、話題を呼んでいる。

同店のコンセプトは、フレッシュ、オーガニック、ローカル。ロサンゼルスでの人気メニュー「ブラータチーズとフルーツのサラダ」は、フレッシュチーズであるブラータチーズのクリーミーさが三浦野菜の新鮮さを引き立てた一皿だ。バルサミコ酢の酸味をアクセントに、イチジクやイチゴなどの季節のフルーツやエディブルフラワーの彩りも華やか。メインの「やまゆりポークのグリル 特製サルサヴェルデ」は、県産のジューシーな豚肉を使用。地元の食材を生かすメニューも積極的に取り入れている。

同店マネジャーの小荒井慶さん(32)は「日常を忘れてゆっくりと食事を楽しんでほしい」と話す。

江の島や富士山が一望できるイタリアンレストラン「リストランテA O 逗子マリーナ」も隣接しており、どちらも絶景に出合える。

水辺が美しい  
ラウンジ

