

海外リゾート気分を味わえる解放的な【リビエラ逗子マリーナ】は 8月31日（月）まで無休で営業。日本初上陸の『マリブファーム』 には夏限定の新メニューが登場し、新店舗もオープン。

日本初上陸レストラン『マリブファーム 逗子マリーナ』の夏期限定フローズドリンクや、『レストランテ A O 逗子マリーナ』ではサンセットの海を眺めながら地ビールを味わえる『ビアフェス』開催。

リビエラグループ(グループ本社:東京都港区 代表取締役:小林昭雄)は、神奈川県逗子市で展開する『リビエラ逗子マリーナ』を8月31日（月）まで無休で営業し、湘南エリアの海水浴場が開設中止となった今年の夏、コロナ感染対策に力を入れオープンエアな中でお迎えます。

『リビエラ逗子マリーナ』では、2020年3月の「マリブホテル」「マリブファーム」の開業に引き続き、大人のためのマリンなライフスタイルを提案する「muta MARINE ZUSHI(ムータ・マリン ズシ)」が7月18日にオープンしました。また、日本初上陸レストラン『マリブファーム 逗子マリーナ』では夏期限定のフローズドリンクやライブ演奏も開催、全席オーシャンビューの『レストランテ A O 逗子マリーナ』では富士山を眺め海が目の前のテラス席や全席オーシャンビュー席で、8月限定コースメニューが登場し、世界・湘南の地ビールを味わえる『ビアフェス』も開催中です。

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



■ 「マリブファーム 逗子マリーナ」夏期限定フローズドリンクとサンセットライブ演奏

日本初上陸のレストラン「マリブファーム 逗子マリーナ」では、8月31日(月)までの夏期限定でフローズドリンクを提供します。またサンセットタイムにはオープンエアなテラスにて、不定期でライブ演奏をします。



フローズン グアバ (8月31日まで)



フローズン ピニャコラーダ (8月1日~8月31日まで)

- フローズン グアバ (ノンアルコール) 1,000円 (税・サービス料別)
夏にぴったりなグアバに、フレッシュフルーツやミントが香り、甘さの中にも爽やかさを感じられます。
- フローズン ピニャコラーダ (アルコール) 1,200円 (税・サービス料別)
ラムをベースに、パイナップルとココナッツのトロピカルな味わいを、マリブファームならではのフローズンスタイルをご用意いたします。

■ 「リストランテAO 逗子マリーナ」8月限定メニューと『ビアフェス』開催

波音をBGMに刻一刻と表情が写り替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。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・湘南の地ビールを味わえる『ビアフェス』も開催中です。「サ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一緒にお楽しみいただけます。



■ 『muta MARINE ZUSHI』がオープンし、ショップとレストラン&バーが充実
大人のためのマリンなライフスタイルを提案するムータ・マリンが「リビエラ逗子マリーナ」にオープン。

- レストラン&バー
 - ・ レストランテAO 逗子マリーナ
 - ・ マリブファーム 逗子マリーナ
 - ・ ロンハーマン カフェ 逗子マリーナ
 - ・ マリブファームカフェ
 - ・ キャプテンズバー
 - ・ マリブファームバー
- ショップ
 - ・ ザ・キャビン
 - ・ マリブファームショップ

- ・ロンハーマン 逗子マリーナ店
- ・ムータ・マリNZシ

■マリブファーム 逗子マリーナについて

“FRESH,ORGANIC,LOCAL”をコンセプトに、海外セレブにも大人気のレストランがリビエラ逗子マリーナに日本初上陸しました。オーナーシェフのヘレン・ヘンダーソンさんが提供する料理は、厳選した素材の美味しさが際立ち身体にも優しいと評判で、アメリカに展開する6店舗では長蛇の列ができるほどです。「マリブファーム 逗子マリーナ」では、現地の人気メニューの他、地元鎌倉の新鮮野菜や相模湾の魚介類を使用した日本限定メニューも登場し、ランチ、カフェ、ディナーと様々なお時間でお楽しみいただけます。レストラン空間は、55席の店内、ダイニングバー、カフェの他、マリーナの海から繋がるような大きな水盤が広がる75席のテラスには、三方を水に包まれたウォーターテラス席や、暖炉を囲むファイヤーテラス席などシチュエーションに応じてお使いいただけます。

公式サイト <https://www.riviera.co.jp/malibufarm/>

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 0467-23-0087



■レストランテAO 逗子マリーナについて

都心から約60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・江ノ島を臨むテラス席と全席オーシャンビューを備え、「季節を味わう」がコンセプトのモダンイタリアンです。相模湾で水揚げされた魚介類をはじめ、循環型有機農法のリビエラ逗子マリーナ内菜園で自家栽培する有機野菜、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、毎月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18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



■ 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60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室のスマ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した。2006年から「リビエラ未来創りプロジェクト」の一環として、「エコロジータウンリビエラ逗子マリーナ」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/>

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





当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000066.000049154.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 PR担当

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