

shonan style
magazine

2020
Autumn number_

83

湘南スタイル

magazine

11

for tasty life

2020年11月号(季刊)26日発売 9月26日発売 第13巻 第4号 通巻59号

ちよつと特別な体験。

湘南だから
叶えられる

なかなか遠出も
できない今……
だからこそ、次の休みは
ここ湘南で、
楽しさ再発見!
最高の遊び場は
やっぱり地元なのです。

かつて金庫だった
扉の先に待っている
魅惑の体験とは……?

GOURMET



「L・A・キュイジーヌ」逗子

L・A.のセレブ御用達レストラン『マリブファーム』が、2020年3月、日本で初めてリビエラ逗子マリーナにオープンした。

MALIBU FARM

逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内
0467-23-0087
ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:30)、
カフェ 15:00～16:30、
ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)
※カフェは平日のみ
休火曜
<https://www.riviera.co.jp/malibufarm/>



「FRESH, ORGANIC, LOCAL」をコンセプトとし、現地のスタイルを大切にしながら、地元の野菜や魚介を使った逗子ならではの料理を提供する。シェフの池内竜也さんは上海でリビエラ系列店の料理長を務めた後、L・A.のマリブファーム本店での研修を経て、こちらのシェフに就任。健康を考えつつ、日本人が大切にしている四季の表現を得意とし

ている。南瓜のグラタンのクリームソースは、小麦粉を使わないグルテンフリー。皮ごと食べられるカボチャの中にはホウレン草やニンジン、マリネ、チキンマトソースをたっぷり詰め込み、食べ応え十分だ。地元野菜を使った「鎌倉ハムのサラダ」は、ミントの香るアンチョビブロccoliのソースでいただく。どの料理も、「野菜をしっかりと食べてもらいたい」というシェフの想いが表れている。

同日オープンした『マリブホテル』の宿泊者限定の朝食もぜひ一度試してみたい。まるで海外リゾートのような潮風を感じて、贅沢な時間を過ごせる。



1)「南瓜のグルテンフリーグラタン（価格未定）」は10月下旬に登場予定。2) 食べ応えのある「鎌倉ハムのサラダ(2,400円)」。



AREA



MALIBU FARM

マリブファーム

ラグジュアリーな雰囲気の中、野菜中心の料理で心身ともに浄化される。



右) 本店と同じデザイナーが監修した店内。抜け感の中にも上質さを感じる、こだわり