報道関係各位



池袋「3密」を避けた開放感溢れる和食【茶寮リビエラの庭】で愛媛県の生産者を支援する『えひめ・食の応"媛"フェア』を10月15日から開始 | 料亭「白雲閣」開業から70周年を迎えるリビエラ東京

大小さまざまな個室をご用意。安心の「3密」を避けた空間で、ご家族やビジネス、会合、接待など、用途に合わせてご利用いただけます。

株式会社リビエラ(グループ本社:東京都港区代表取締役社長:小林昭雄)は、料亭「白雲閣」開業から70周年を迎えたリビエラ東京(所在地:東京都豊島区西池袋)で展開する和食「茶寮リビエラの庭」にて、愛媛から直送される新鮮な旬の食材を使った『えひめ・食の応"媛"フェア』を開催いたします。

イベントHP : https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/event/ehime2020

イベントチラシ: https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/pdf/event_ehime_2020.pdf



■背景とこだわり

料亭「白雲閣」から開業70周年を迎えた「リビエラ東京」は、1980年より開始し35回に渡るロングランの食イベント「旬づくし」を通じて、全国47都道府県各地の文化や歴史をご紹介してきました。産地直送が難しい時代より、リビエラでは、畑・牧場・漁港の全国の生産者から直接食材を送ってもらうシステムを確立してきました。「旬づくし」のテーマとなる各地域に毎年足を運ぶことで生産者とのパイプが深まり、また広がっていく中で、愛媛県からは2010年「えひめ食の大使館」に認定していただきました。

新型コロナの影響で今年は全国の生産者が深刻な影響を受け、東京への食材の出荷も減少しています。また、愛媛県では瀬戸内海を含む観光客が激減し、特産品の需要も低迷。そこで、地域経済の活性化と、食材の消費促進の取り組みとして「えひめの食」応"媛"プロジェクトが愛媛県で発足されました。「えひめ食の大使館」である「リビエラ東京」はプロジェクトに共感し、支援する方法として、この度「茶寮リビエラの庭」にて『えひめ・食の応"媛"フェア』を開催するに至りました。

■『えひめ・食の応"媛"フェア』概要

『えひめ・食の応"媛"フェア』を、10月15日(木)~11月30日(月)に開催します。

瀬戸内海や宇和海、西日本最高峰・石鎚山が連なる四国山脈の豊かな自然に恵まれている愛媛県は、品質の高い食材が多いことで知られています。瀬戸内海は天然の生け簀と呼ばれるほど豊富な魚介類が魅力で、鯛やアナゴ、ヒオウギ貝などが水揚げされます。それぞれの地域の気候や風土が異なる特徴を活かして栽培される、種類豊富な新鮮野菜も魅力のひとつです。また、太陽の光と瀬戸内の海風をいっぱいに浴びた柑橘類は、収穫量が46年連続で全国1位を誇ります。リビエラ総料理長の岡野がその中から更に厳選した食材を使用し、伝統の和の技法で一皿ずつ丁寧に作り上げた特別会席をお届けします。開催場所である「茶寮リビエラの庭」は、木々の葉音と滝の水音をBGMに、密を避けた開放的な客席で、「都会の森に佇むリゾート」を感じながらお過ごしいただけます。七五三祈願や長寿の祝いなどの記念日や、ビジネスや会合でご利用いただくお食事場所として、個室もご用意しています。愛媛の豊かな自然を思い浮かべながら、旅した気分で愛媛グルメをご堪能ください。

■概要

名 称: えひめ・食の応"媛"フェア

期 間: 2020年10月15日(木)~11月30日(月)

定 休 日 : 火曜日·水曜日

営業時間: 【ランチ】 11:30~15:00 (14:00L.O.) 【ディナー】 17:00~21:00 (19:30L.O.)

金 額:【ランチ】3,200円(税別)

【ディナー】 ショートコース5,000円 / コース7,000円(税・サービス料別)

【オプション】宇和島のみかん鯛茶漬け800円

個室料: 5,000円~

ご 予 約 : 03-3981-3231 営業場所 : 茶寮リビエラの庭

東京都豊島区西池袋5-9-5 リビエラ東京内

アクセス: JR山手線・埼京線・高崎線、宇都宮線、西武池袋線、東武東上線、

東京メトロ副都心線·丸の内線·有楽町線「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分

■使用食材



・伊予牛

健康で発育のよい牛を肉質重視の「キメ細かな飼育、管理」のもとに仕上げているため、その肉質は鮮やかで明るく、キメやシマリも優れている。 肉の保水性がしっかりしているため、やわらかな歯ごたえと、とろけるような舌ざわりを楽しめる。



みかん鯛

柑橘果皮を混ぜた飼料の給餌により、「リモネン」の効果で魚の生臭さを抑え、ほんのりと爽やかな柑橘系の味と香り。また、柑橘果皮に含まれる酸化防止の「ポリフェノール」成分により身の変色を防ぎ、鮮やかな赤色を保つことができる。



· 里芋 伊予美人

400年前から里芋を栽培している愛媛県だからこそできた、ブランド里芋。「愛媛生まれの白くて丸い里芋を食べて体の中から美しくなってほしい」という願いが込められている。名前の通り色白でしっとり滑らか、粘り強く濃厚な甘みを感じられる。その年の豊作を祈願する風習が由来の《いもたき》は、秋になると各地の河川敷などで開催される。



・ひおうぎ貝

色鮮やかでカラフルな貝殻は全て天然色。別名長太郎貝、パタパタ貝とも 言われ、ホタテ貝より一回り小さな二枚貝。味は甘みが強く濃厚で海の香 りがギュッとつまっている。

この他にも、じゃこ天など日替わりで様々な愛媛県食材を使ったお料理をご提供します。

■茶寮リビエラの庭

池袋西口・立教大学前で、料亭「白雲閣」開業から70周年を迎える『リビエラ東京』の「レトロモダンな和」をコンセプトにした和食レストラン。海と山に抱かれた実り豊かな日本の旬を味わっていただくため、産地にこだわった魚介類や自社菜園で育てた無農薬野菜、生産者から直送される素材を大切に、滝の水音、木々の葉音、鳥のさえずりがBGMの自然豊かな空間で、季節感溢れる和食を提供しています。お客様からご好評の「土鍋ご飯」はお米の銘柄にもこだわり丁寧に炊き上げています。

公式サイト: https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/index.html

「茶寮リビエラの庭」動画: https://vimeo.com/457618098/e984639234

T E L : 03-3981-3231







■リビエラ東京のコロナ対策について

対策動画:https://www.youtube.com/watch?v=Ada6msuFXg0&feature=emb_title

■リビエラ東京

ターミナル駅である「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分、立教大学前。1950年開業、前身となる料亭「白雲閣」から続くおもてなしと伝統の味わいで人々の集いの場を提供し続け、2020年に70周年を迎えました。築70年、木造建築の地下1階地上3階には、3つの大バンケット(170㎡以上)と3つの中バンケット(70㎡以上)、5つの個室、滝が流れ緑豊かな

庭、レストランがあり、宴会、接待、会食、展示会、ウェディング、ジャズライブなど、さまざまな用途でのご利用に定 評があります。

公式サイト: https://www.riviera.co.jp/banquet/

リビエラ東京Instagram: https://www.instagram.com/riviera_tokyo/ リビエラ東京Facebook: https://www.facebook.com/rivieratokyo/

所 在 地 : 東京都豊島区西池袋5-9-5

T E L : 03-3981-3231

■株式会社リビエラについて

株式会社リビエラは1950年、前身となる料亭「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、神奈川県逗子、三浦の3拠点において、レストラン・カフェ4店舗、MI CE・宴会等、撮影場所、イベント会場貸、ブライダル事業等を営んでいます。現在「リビエラ東京(池袋)」「リビエラ逗子マリーナ(逗子)」「リビエラシーボニアマリーナ(三浦)」に展開しています。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」を開業し、開業を機に滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わりました。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/00000082.000049154.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

【本件に関するお問合せ先】

報道関係:株式会社リビエラ/PR担当 TEL: 03-5474-8120 E-mail: pr@riviera.co.jp

お客様:リビエラ東京/茶寮リビエラの庭 TEL:03-3981-3231