

日本初上陸レストランに期間限定『MALIBU FARM カマクラテラス』を新設し本日11月4日予約販売開始！ここでしか味わえない料理を海外リゾート感じる【リビエラ逗子マリーナ】のプライベート空間で。

東京から約60分のマリーナリゾートで、予約限定のHOT POT料理を味わいながら贅沢に寛げるグランピングレストラン『MALIBU FARM カマクラテラス』がオープン。愛犬と同伴も可能です。

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、以下リビエラ)は、神奈川県逗子市で展開する「リビエラ逗子マリーナ」内に日本初上陸レストランとして今年3月開業以来、行列の絶えない「MALIBU FARM 逗子マリーナ（以下マリブファーム）」において、期間限定グランピングレストラン『MALIBU FARM カマクラテラス（以下カマクラテラス）』を新設し、本日11月4日より予約販売を開始いたします。

また、『カマクラテラス』でしか味わえないコースメニュー「MALIBU FARM ORIGINAL HOT POT」は、「食べて健康に」をコンセプトに温まりながら地産の畑・海・牧場の食材をご堪能いただけます。



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

プロモーション動画：<https://vimeo.com/473317116>

■背景

L.A.のセレブに絶大な人気を誇る「マリブファーム」は、米L.A.マリブより今年3月に日本初上陸レストランとして「リビエラ逗子マリーナ」に開業しました。オープンから2週間で緊急事態宣言を迎えコロナの影響で一時的に休業しましたが、6月より再開して以来、目の前に広がるウォーターガーデンと800本のヤシ並木、そして高級なクルーザー・ヨットが停泊するマリーナ越しに海を眺める海外リゾートを彷彿とする非日常のロケーションに加えて、“密”のないオープンエアな空間に安心して食事を楽しめるとのお声を多くいただき、今では、予約が取れないレストランとして多くのお客様にご来店いただいています。コロナ禍でもご家族や気心知れた仲間だけの安心できるプライベート空間を確保し、冬でも気温や天気を気にせず温かく快適な屋外でお食事を楽しんでいただくために、ラグジュアリーテントを新置し期間限定のグラ

ンピングレストラン『カマクラテラス』をオープンします。

■こだわり

東京から約60分で辿り着けるマリーナリゾート「リビエラ逗子マリーナ」内の「マリブファーム」で、“密”を避けた完全プライベート空間の中、気軽にグランピング気分を味わっていただけます。『カマクラテラス』でのお食事は、通常メニューの他、『カマクラテラス』限定コース「MALIBU FARM ORIGINAL HOT POT」をご用意しました。湘南近郊で採れた彩り豊かなアペタイザーから始まり、薬膳や厳選した食材を用いて身体を温める3種(お魚・牛肉・豚肉)のシェフ特製のホットポット。デザートは食感と温度差を楽しむアップルパイでアウトドア気分を満喫できます。ディナータイムは、ライトアップされ浮かび上がるヤシ並木とサンセットが織りなす幻想的な世界も魅力の一つです。また、マリブファームのテラス席同様に、愛犬も同伴可能です。

●『MALIBU FARM カマクラテラス』概要

商品名：MALIBU FARM カマクラテラス

販売期間：2020年11月4日(水)～2021年2月28日(日)

料金：テント小（4名様まで）2時間3,000円／テント大（6名様まで）2時間5,000円

時間：ランチ(2部制) 11:00～・13:30～／ディナー 17:00～

食事：「カマクラテラス」限定コース「MALIBU FARM ORIGINAL HOT POT」またはレストラン通常メニュー

ご予約：0467-23-0087

*限定コース「MALIBU FARM ORIGINAL HOT POT」は、4日前までの予約限定。メニュー内容は下記参照ください。

*愛犬も同伴可能。愛犬をテント内に入れる際はペット用キャリーバッグに入れてください。

●『MALIBU FARM カマクラテラス』限定料理

地産の旬の野菜や魚介類を用いたカマクラテラス限定のシェフ特製メニューをご用意。「食べて健康に」をコンセプトにした屋外で楽しむ体に優しい温まるコースメニュー

●コースメニュー：「MALIBU FARM ORIGINAL HOT POT」

コース料金：7,000円／1名（2名様分～）

メニュー内容：

①アペタイザーBOX

- ・和牛のビーフリエット
- ・生ハムグリッシーニ
- ・特製バーニャカウダソースと三浦野菜
- ・ピクルス
- ・バゲット
- ・砂肝のオイルバスと松の実のグリーンサラダ

②ホットポット（以下のうち1つを選択）

- ・尾頭付き地魚の野菜たっぷりアクアパッツア
- ・国産牛ほほ肉の特製赤ワイン煮込み
- ・スペアリブと豚バラ肉のアメリカンエスニック風薬膳鍋

③ステプラフード

- ・スチームドライス
- ・フェットチーネ

④デザート

- ・シナモン風味の焼きリンゴ
- ・サクサクパイ
- ・バニラアイスクリーム

●オプション「チャコールグリルセット」

セット料金：3,000円／1名（2名様分～）

メニュー内容：

- ・鎌倉ハムのソーセージ

- ・鎌倉ハムの厚切りベーコン
- ・地蛤の白ワイン蒸し
- ・自家菜園のローズマリーでマリネしたチキンのプロシュット

※「MALIBU FARM ORIGINAL HOT POT」コースに追加でご注文いただけます。

※バーベキューグリル台を用意します。





マリブファームこだわりの上質で抜け感あるインテリア



ヤシ並木と海を背景にしたグランピングレストラン



水盤に映るフォトジェニックなグランピングレストラン



ナイトグランピングのような幻想的な空間が広がる

■「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、海外セレブに大人気のレストランが2020年3月に「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出来るほどです。

『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、朝食、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。

店舗名：マリブファーム 逗子マリーナ

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：0467-23-0087

営業時間：ランチ/11:00～15:00(14:30L.O.)、カフェ/15:00～16:30(平日限定)、ディナー/17:00～21:00(20:00L.O.)

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

公式Instagram：https://www.instagram.com/malibufarm_zushimarina/



■「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)、イベント会場、バンケット(5会場)、マンション(9棟1,260戸)、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、新しいステージのマリーナリゾートに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/>

公式Instagram：https://www.instagram.com/riviera_zushi_marina/



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

【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：リビエラグループ PR TEL:03-5474-8120 E-mail:pr@riviera.co.jp

お客様：マリブファーム TEL:0467-23-0087