

全11室富士山ビューのラグジュアリーホテル「MALIBU HOTEL」から開業1周年記念の特別プラン。日本初上陸「マリブファーム」とイタリアン「リストランテAO」も限定料理で感謝のおもてなし



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)では、都心から約60分の大人が集うマリナーリゾート「リビエラ逗子マリーナ（神奈川県逗子市小坪5丁目-23-16）」内のスモールラグジュアリーホテル『MALIBU HOTEL（以下マリブホテル）』が、2021年3月26日で開業から1周年を迎えます。ご愛顧いただきました感謝の気持ちを込めて、ホテルでは特別記念プランを、『マリブファーム 逗子マリーナ（以下マリブファーム）』では1周年記念メニューをご用意しました。また、マリブホテルの開業に合わせてリニューアルしたシグネチャーレストランであるモダンイタリアン『リストランテAO 逗子マリーナ（以下リストランテAO）』でも、3日間限定のディナーコースを販売いたします。

（リビエラ逗子マリーナ 公式ホームページ：<https://www.riviera.co.jp/zushi/>）

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

（マリブファーム 公式ホームページ：<https://www.riviera.co.jp/malibufarm/>）

（リストランテAO 逗子マリーナ 公式ホームページ：<https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/index.html>）

● MALIBU HOTEL【開業1周年記念プラン：マリブナチュラルステイ】

マリブホテルは、おかげ様で3月26日に開業1周年を迎えます。コロナウイルス流行下に開業するというスタートから、2度の緊急事態宣言発出がありましたが、多くのお客様にお越しいただきリピーターになってくださったお客様もいらっしゃいます。「目の前に広がるマリーナや美しい海を眺めながらゆっくりと滞在できた」「海外旅行に来たかのようなリゾート気分を満喫できた」「どのお料理も特色があり美味しかった」「コロナ対策されていて安心した」など、沢山の温かいお声に励まされながら1年を迎えることができました。引き続き安心してお客様にお過ごしいただき、またお客様の心に残る唯一無二のホテルとなるよう、スタッフ一同初心を忘れず、上質なおもてなしをしてまいります。開業1周年記

念プランでは、シグネチャーレストランである「リストランテAO」の『リニューアル1周年記念ディナーコース』をご用意いたしました。この3日間だけしか味わえないモダンイタリアンディナーと”何もしない贅沢”を堪能いただけます。日一日とお客様のために進化していく「マリブホテル」へ、ぜひお越しください。

- 《プラン詳細》

名 称：【開業1周年記念プラン：マリブナチュラルステイ】

ご利用期間：2021年3月26日（金）～3月28日（日）

ご利用人数：1名様～最大4名様（未就学児の子ども含）

ご利用時間：IN 15:00 / OUT 11:00

ご予約：TEL 0467-23-0077 / URL <https://www.riviera.co.jp/malibuhotel/>

【ご利用料金】

1室3名様ご利用時 132,600円（税・サービス料込）～

1室2名様ご利用時 103,200円（税・サービス料込）～

1室1名様ご利用時 86,300円（税・サービス料込）～

含まれるもの：室料・ウェルカムドリンク&スイーツ・朝夕食

【注意事項】

*キャンセル料：7日前から3日前まで30%、2日前80%、前日・当日100%

*ドッグフレンドリールームは2頭のみ10kg以下の愛犬同伴可。1頭につき6,050円（税込）の追加料金をいただきます。







• マリブファーム 逗子マリーナ 「開業1周年記念メニュー」

日本初上陸のL.A.セレブに絶大な人気を誇るレストラン『マリブファーム』は、ホテルと同日にオープン後2週間でコロナによる緊急事態宣言での休業を余儀なくされましたが、オープンエアな非日常のスポットとして再開と同時に行列が絶えず、TV・雑誌などで度々紹介されています。コンセプトである「FRESH, ORGANIC, LOCAL」に基づき、“食べて健康に”をテーマに、食材同士の組み合わせやソースなどを工夫し、効能にも配慮したメニューを考案してきました。開業1周年記念メニューでは、改めて本店Malibuの「MALIBU FARM restaurant」で人気のメニューを、湘南近郊の食材を使用してオリジナルにアレンジしました。ヤシ並木とマリーナ越しに海を眺める海外リゾートを彷彿とさせるロケーションの中で、体に優しいマリブファームの新しい料理をお楽しみください。

- 【ランチ限定】
 - ・ カルパッチョのサラダ仕立て UMAMIドレッシング
平目・サーモン・蛸・帆立をサラダに。鉄分豊富な昆布の旨味と柚子を利かせたドレッシングで。
 - ・ 鎌倉ソーセージと三浦野菜のブリトー
現地でも人気のブリトーをアレンジ。鎌倉ハムのソーセージと野菜、グルテンフリーのクリームソースと共に全粒粉のトルティーヤでロール。
- 【ランチ・ディナー】
 - ・ 和牛サーロインステーキ レフォールクリームと共に ラム酒の香り
220gの黒毛和牛サーロイン、西洋わさびのクリームは食べやすくマイルドに。
 - ・ 伊勢海老のロースト セヴィーチェドレッシング
伊勢海老1尾丸ごとの贅沢な1品。強い抗酸化作用を持っておりアンチエイジングに効果的。
 - ・ カレーピラフと春野菜のチーズ焼き
付け合わせの春野菜の苦みは、解毒作用や新陳代謝を促進する働きが。

開催日：2021年3月17日（水）～6月中旬予定

時間：ランチ 11:00～15:00（14:30L.O.） / ディナー 17:00～20:00（19:00L.O.）

場所：「マリブファーム 逗子マリーナ」神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内

問い合わせ：TEL 0467-23-0087



和牛サーロインステーキ レフォールクリームと共に ラム酒の香り



317(水)～発売「開業1周年記念メニュー」

• リステランテAO 逗子マリーナ 「リニューアル1周年記念ディナーコース」

マリブホテルの開業に合わせてリニューアルオープンしてから1周年を迎える”季節を味わう”モダンイタリアン「リステランテAO 逗子マリーナ」。イタリア各地の星付きレストランで修業したシェフ小川による、繊細かつ素材の旨味を引

き出す料理は、沢山のお客様を魅了してきました。今回のリニューアル1周年記念ディナーコースでは、春を迎えた今が最も旬の食材をふんだんに使用し、3日間限りのディナーコースをご用意いたします。MALIBU HOTEL【開業1周年記念プラン】のディナーはこちらのコースをお召し上がりいただくことができます。シェフ小川が紡ぎだす、美しく美味しい「春」をぜひ五感でご堪能ください。

(イベントホームページ : <https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/event/mh1stanniversary/index.html>)

- 名称 : リストランテAO 逗子マリーナ「リニューアル1周年記念ディナーコース」
開催日 : 2021年3月26日(金)～3月28日(日)
時間 : 16:30～21:00 (19:00L.O.) (ディナー営業時間内)
料金 : 19,800円(税込・サービス料別)
場所 : 「リストランテAO 逗子マリーナ」神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内
ご予約 : TEL 0467-25-0480
公式ホームページ : <https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/>
公式Instagram : https://www.instagram.com/ristorante_ao/

- コース内容 一全11品一

Stuzzichino -アミューズ-
海を味わう魚介のスープ

Antipasto -前菜-
アオリ烏賊 白いちご

Antipasto -前菜-
ブリオッシュ・コン・フェガート

Antipasto -前菜-
葉山牛サーロイン コンソメ

Insalata -サラダ-
青木農園のインサラータ

Primo piatto -パスタ-
白魚 筍 蒟の羹

Pesce -魚料理-
甘鯛 菜の花 唐墨 初摘みオリーブオイル

Gelato -ジェラート-
シチリア塩のジェラート

Carne -肉料理-
葉山牛フィレと季節野菜の炭火焼き

Riso -米料理-
蛸烏賊 ホワイトアスパラ

Dolce -ドルチェ-
日向夏 蕪



『MALIBU HOTEL（マリブホテル）について』

全11室が50㎡以上のオールスイートの客室は海を望む富士山ビューです。ロサンゼルスインテリアデザイナートップ20に選ばれる『ALEXANDER DESIGN（アレキサンダーデザイン）』のインテリア監修により、客室ごとに異なる眺望とスタイルの違う上質な空間では、「何もしない贅沢な時間」をお過ごしいただけます。愛犬と宿泊可能なドッグフレンドリールームや、お部屋に併設したガーデンテラスやバルコニーでもルームサービスをお楽しみいただけます。ルームサービスでは、マリブファームのお料理の他、宿泊者限定の日本料理のメニューもお召し上がりいただけ、自由度の高いリゾートステイを叶えます。

クレイド スパイン マリブホテルでは、シグネチャーレストラン「リストランテAO 逗子マリーナ」とのコラボで食事を組み合わせたプランも「身体の外側からも内側からも」整えます。

また、災害時の大規模停電が問題となる昨今、マリブホテルでは停電時に電気自動車からホテルフロントの照明やコンセントに電力を供給し、携帯電話の充電や暖をとることもできる、日本のホテルでは初となる電力給電システム「V2B:Vehicle to building」と「ワークプレイス・チャージング」を導入し、環境と非常時にも配慮したホテルを目指しています。

MALIBU HOTEL 公式ホームページ：<https://www.riviera.co.jp/malibuhotel/>

MALIBU HOTEL 公式Instagram：https://www.instagram.com/malibu_hotel/

『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室のスモ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。

リビエラ逗子マリーナ 公式ホームページ：<https://www.riviera.co.jp/zushi/>

リビエラ逗子マリーナ 公式Instagram：https://www.instagram.com/riviera_zushi_marina/

【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/000000106.000049154.html>

リビエラグループのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrhp/company_id/49154

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

〔報道関係〕

リビエラグループPR担当 電話：03-5474-8120 メールアドレス：pr@riviera.co.jp