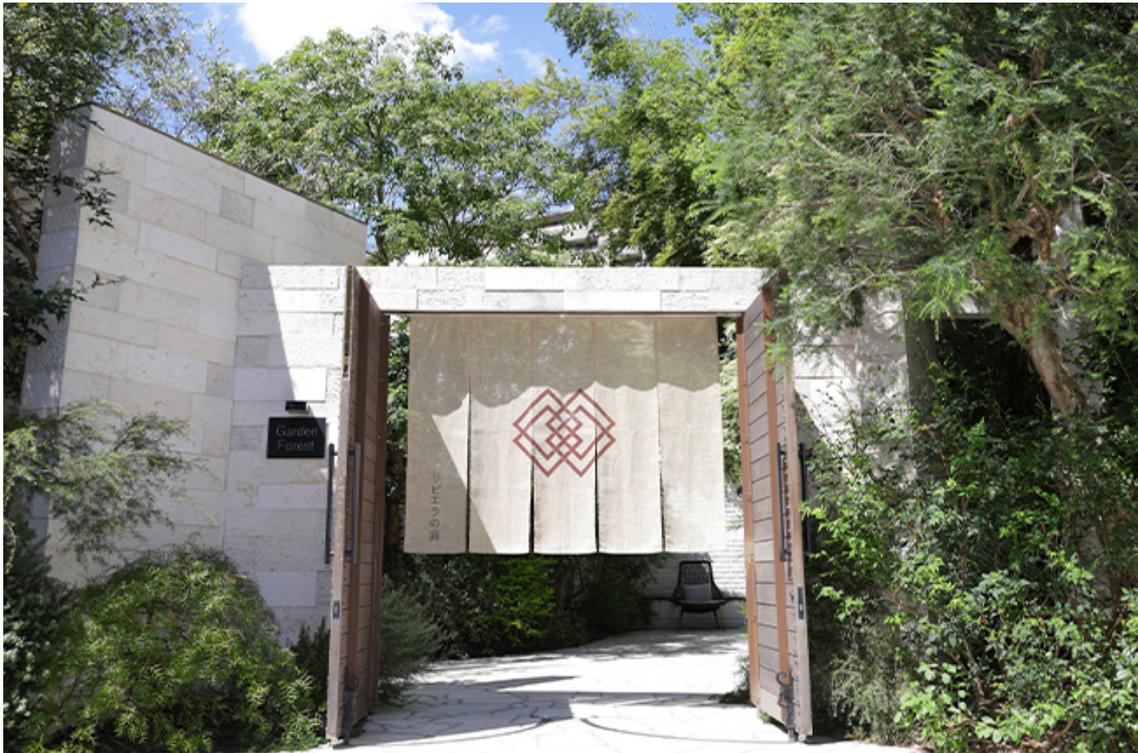


【リビエラ東京】旅行ができないこの時期だから秋の味覚を味わう「北海道フェア」を池袋駅至近の滝が流れる開放的な『茶寮リビエラの庭』で9月末まで開催。個室・駐車場完備で安心。



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」開業から昨年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)のレトロモダンで開放的な和食「茶寮リビエラの庭」において2021年9月30日まで『北海道フェア』を開催します。コロナ禍において飲食店休業等があり、収穫した食材がレストランに回らないことでの食ロスが問題になる中、食を通じて北海道を応援し、旅行気分も味わえるフェアを開催しています。

(イベントHP: <https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/event/hokkaidoriviera/>)

• イベント開催の背景とこだわり

「リビエラ東京」は、1980年より35回にわたるロングランの食イベント「旬づくし」を通じて、全国の食文化や歴史を紹介し地方創生にも積極的に取り組んできました。各県と連携を図り、伝統ある郷土の食文化を守り続ける生産者を応援し、地域経済活性化を図ることはSDGsを推進する“リビエラ未来創りプロジェクト”の一環でもあります。新型コロナウイルスの影響で、県を跨いだ移動が制限され日本国内の観光客の減少は一途をたどっています。そのような現状の中、落ち込んだ国内の食材需要を喚起するため、日本が誇る「食の王国」北海道の食材を使ったフェアを開催し、皆様を美食の旅に誘います。日本で唯一、3つの海に囲まれ、広大な土地を有する北海道は、海の幸にも山の幸にも恵まれた食の宝庫です。また、日本一酪農が盛んな地域でもあり、良質な乳製品から生まれるスイーツもまた北海道ならではの魅力のひとつです。そんな魅力あふれる素材の旬の味と北海道の母なる大地を感じていただけるような料理、そして北海道フェア限定のドリンクをご用意いたしました。ぜひお食事とのマリアージュをご堪能ください。



炊き立て土鍋ご飯付 ランチコース (例) ※仕入れによって食材などが変更になる場合がございます。

● 概要

名称：北海道フェア

期間：2021年8月23日（月）～9月30日（木）

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】 17:30～21:00（19:30L.O.）※緊急事態宣言中は20時まで（18:30L.O.）

金額：【ランチ】お膳ランチ:3,520円、ランチコース:5,500円

【ディナー】ショートコース:5,500円、フルコース:7,700円、料理長おすすめ特選フルコース:11,000円

メニュー：総料理長お任せの日替わりメニュー

個室料：3,300円～（2名～、大小様々な個室6室）

※価格はすべて税込みです。ディナーのみ別途サービス料として10%を頂戴いたします。

予約：【TEL】 03-3981-3231

【URL】 <https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/event/hokkaidoriviera/>

営業場所：リビエラ東京「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

■こだわりの食材（一例）

〔北海道産経産牛〕

経産牛とは出産を経験した母牛を、半年から一年かけて穀物飼料で再肥育した牛のことです。月齢が進むにつれ脂肪融点が下がり、不飽和脂肪酸・アミノ酸の含有量が増えます。そのため、疲労回復・老化防止に効果的なコレステロールを下げる働きがあると言われております。肉色は濃い赤色をしており、適度な霜降りですべてに深みがあります。

〔別海ホタテ〕

別海町にはオホーツク海にのびる、世界遺産の知床半島と根室半島の間、釣り針のようなかたちをした野付(のつけ)半島の入り組んだ湾があります。この海峡にエサとなるプランクトンを豊富に含んだ潮が海流によって勢いよく流れ込み、最高品質のホタテが育ちます。貝柱も大きく肉厚で、旨味や甘みが凝縮された濃厚な味わいが特徴。首都圏のお寿司屋

さんや高級レストランでも一級品のホタテとして重宝されています。

[ホッカイシマエビ]

北海シマエビは、北海道の中でもきれいな海にしか生息しないといわれる希少なエビです。水深2mほどの浅瀬に繁殖するアマモ（海草）の中で育ったその独特な味は、ふっくらとしながらも食感良く濃厚な旨味を持っています。ゆでるときれいな赤色に変わることから、「海のルビー」とも称されます。

[くりりんかぼちゃ]

北海道は9月に入るとかぼちゃが旬を迎えます。「くりりん」という品種は糖度が高く、ホクホクとした舌ざわりとコクが特徴の有機無農薬で育てられたかぼちゃです。通常では産業廃棄物として廃棄されるホタテの貝殻を肥料にすることで、貝殻についた海藻や小さな甲殻類から良質なミネラルを吸収し生き生きとした土壌になります。収穫されてから数日間、昼間と夜間の温度差を大きくした環境下で熟成されるとかぼちゃのデンプン質の糖化分解が進み、かぼちゃの糖度の高さに影響しています。

[三平汁] 塩漬けにしたサケやニシンなどの魚と、人参や大根などの野菜と一緒に煮込んだ郷土料理です。その魚の塩分だけで味を付けるため、「三平汁」は古くより主に塩漬けされたサケを使うことが特徴とされていました。近年では北海道全域で家庭の味として親しまれており、身体を芯から温める冬の定番メニューです。味付けを変えたり、旬の野菜を使ったりと、その調理方法は家庭や地域ごとに特徴を持って伝承されています。



農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」を加工して作成

■こだわりのドリンク（一例）

<ジュース：北海道 鷹栖町産 ハスカップジュース>

北海道の特産品であるハスカップは、古くからアイヌ民族が「不老長寿の実」として珍重していた果物です。栄養価が高くビタミンC、ビタミンE、カルシウム、鉄、食物繊維などが豊富に含まれています。ジュースに使用しているハスカップは太陽の日差しをたっぷり浴びた、酸味と甘みが絶妙なバランスのものを使用しています。フレッシュで風味がクセになる味わいです。

<ジュース：北海道 仁木町産 ナイアガラ白ブドウジュース>ナイアガラは耐寒性に優れたぶどうの品種で、北海道は日本一の栽培面積を誇ります。果肉は柔らかく、芳醇な香り強い甘みが特徴です。仁木産のナイアガラを100%原料に使用した、添加物や保存料を一切使用していない天然ストレートジュースは、ぶどう本来の渋み・甘味・酸味のバランスがとれた、まるでワインを思わせるような高貴な香りと味わいをご堪能いただけます。

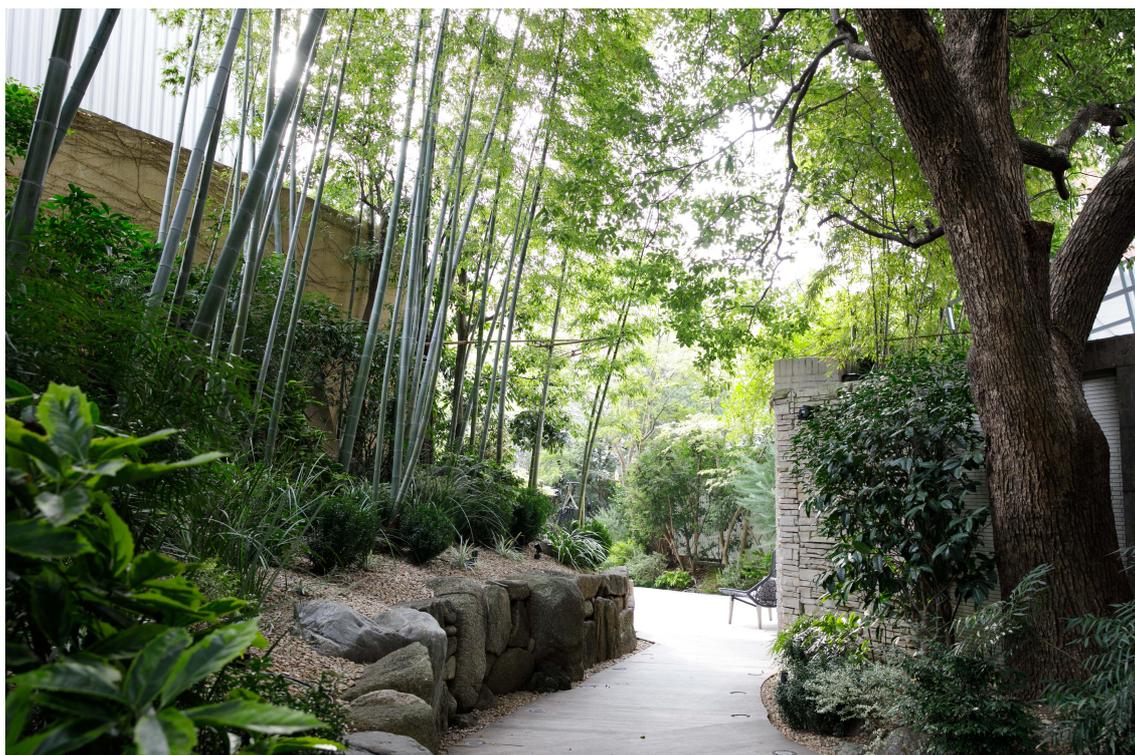
- 会社概要

■茶寮リビエラの庭

"池袋西口・立教大学前で、2020年に料亭「白雲閣」開業から70周年を迎えた『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、全国の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/>

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



■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、コンサートなど、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「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、ホテル、レストラン・カフェ、MIC E・ウェディング等、観光・飲食事業を営んでいます。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)」を展開しています。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室のスマ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2020年3月に開業し、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>

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