PRESS RELEASE

報道関係各位

2021年09月14日
リビエラグループ

# 【リビエラ逗子マリーナ】今年も10月~オープンする期間限定グランピングレストラン『カマクラテラス』は9/17(金)予約開始！日本初上陸レストラン【マリブファーム】では愛犬同伴でリゾート気分を味わえます

東京から約60分の大人のマリーナリゾート【リビエラ逗子マリーナ】のラグジュアリーテントで気軽にグランピング体験。期間限定の絶品HOT POT料理で体も心もほっと温まる。愛犬と同伴も可能。

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2020年に日本初上陸レストランとして開業し行列の絶えない「マリブファーム逗子マリーナ（以下マリブファーム）」に、昨年大人気だった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）』が10月1日～2月28日の期間限定で今年も登場。9月17日（金）より予約を開始いたします。今年のメニューは、マリブファームの“FRESH,ORGANIC,LOCAL”のコンセプトに加えて、サステナビリティに力を注ぐリビエラでは、ブルーシーフードやリビエラ循環野菜などサステナブル食材を取り入れた料理をご用意しています。食べることで地球にやさしい選択をし、屋外でのプライベート空間でリゾートをご堪能いただけます。

■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、大人のマリーナリゾート「リビエラ逗子マリーナ」に、日本初上陸レストランとして昨年3月にオープンしました。リビエラ逗子マリーナは、約900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ことができる海外リゾートを彷彿する非日常のロケーションです。昨冬に登場したカマクラテラスは、暖房を完備し冬でも温かく、”密”のないオープンエアな空間で安心して食事を楽しめると大好評で人気を博しました。

今年も、気心知れたご家族･お仲間だけの安心な空間で、屋外でも個室感覚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設置しグランピングレストラン『カマクラテラス』を期間限定でオープンします。マリブファームのテラス席同様に、愛犬と過ごせるテントもご用意。誕生日や記念日などのアニバーサリーでの利用にも最適で、今年はお祝い空間もプロデュースします。ディナータイムは、サンセットとライトアップが織りなす幻想的な世界も魅力の一つです

。

- 『MALIBU FARM カマクラテラス』概要
  正式名称：MALIBU FARM カマクラテラス
  販売期間：2021年10月1日(金)～2022年2月28日(月)
  予約開始：2021年9月17日(金)　10:00~
  料　　金：テント小（４名様まで）２時間3,300円／ テント大（６名様まで）２時間5,500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」シーズン限定コースメニュー「MALIBU FARM ORIGINAL HOT POT」
  　　またはレストラン通常メニュー
  予　　約：https://www.riviera.co.jp/malibufarm/events/58/ または0467-23-0087
  　　※別料金でお誕生日や記念日のお祝い空間もプロデュースいたします。

- 『カマクラテラス』シーズン限定コースメニュー「MALIBU FARM ORIGINAL HOT POT」
  地産の旬の野菜や魚介類を用いたシェフ特別メニューをご用意。ブルーシーフードやリビエラ循環野菜などSDGsアクションにも繋がるサステナブルな食材を用いた、地球にも体にも優しく温まるコースメニュー。コース料金：8,800円／1名（2名様分～）
  ▼メニュー内容
  ①サラダ（3種類からお選びください）
  ②季節野菜のオーブンチーズ焼き
  ③サステナブルシュリンプのアヒージョ
  ④ホットポット（3種類からお選びください）
  ⑤ステプラフード（ライス or パスタ）
  ⑥デザート

写真はイメージです

■ブルーシーフードとは

地球にやさしいサステナブルなシーフードです。乱獲などルールを無視した漁業や地球温暖化が原因で枯渇する魚介類が増えている中、資源量が豊富な海産物のブルーシーフードを食すことで、枯渇した海産物の回復を待ち、未来を生きる子どもたちに健康な海を残すことができます。

■リビエラ循環野菜とは

リビエラでは、レストランから出る野菜くずなどを良質な堆肥としてよみがえらせ、再び使用する「循環型農法」を取り入れています。完成した堆肥を使ったリビエラオーガニックファームで収穫された野菜たちはシェフの手によって美味しい料理に生まれ変わります。

＜＜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、L.A、マリブの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、北米に展開する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、地元湘南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ご用意しています。全開可能なサッシによりテラス席と内部が一体となる設えで、約50席の屋内席の他、マリーナの海から繋がるような大きな水盤が広がる約80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。豊富なテラス席を有するため、ペット同伴でのお食事に最適なレストランです。

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
Ｔ Ｅ Ｌ：0467-23-0087
営業時間：ランチ/11:00～15:00(14:30L.O.)、カフェ/15:00～16:30、ディナー/17:00～20:00(19:00L.O.)
定 休 日：火曜日
(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、ホテル、レストラン(3店舗)、イベント会場、バンケット(4会場)、リゾートマンション(9棟1,266戸)、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大人の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2020年3月に加わり、マリーナリゾートとして新たなステージを迎えました。2006年に「リビエラ未来創りプロジェクト」を立上げサステナビリティに力を注ぎ、リビエラ逗子マリーナにおいても「サステナビリティタウン・リビエラ逗子マリーナ」として街づくりに取り組みSDGsを推進しています。

(公式WEBサイト)https://www.riviera.co.jp/zushi/

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

当プレスリリースURL
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000122.000049154.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

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
リビエラグループ PR　TEL:03-5474-8120　E-mail:pr@riviera.co.jp