

報道関係各位

【リビエラ逗子マリーナ】期間限定グランピングレストラン『カマクラテラス』でアニバーサリープランが登場！オリジナルバルーンデコレーションと絶品洋風鍋料理で体も心もほっと温まるひとときを。

都心から約60分の大人のマリーナリゾート【リビエラ逗子マリーナ】心地よい海風も感じられるプライベートな空間で気軽にグランピング体験。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、大人気の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）』で利用できる「アニバーサリーコーディネート」が新登場しました。誕生日や記念日のお祝いはオリジナルコーディネートと、身体の芯から温まる美味しい料理やドリンクでスペシャルなひとときをお楽しみ下さい。

■背景と概要

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。今年はさらにグレードアップし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、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。9/17(金)から予約を開始し、すでに多くのご予約やお問合せをいただいています。

■新登場！アニバーサリーコーディネート

今年は記念日やお祝いにも最適なアニバーサリーコーディネートを新たにご提案します。コロナ禍で大人数でのお食事やパーティーを安心して気軽に行うことが難しい状況が続いています。マリブファームでは、そんな中でもご家族や気心知れたお仲間との時間を大切にできるよう、優しい海風と波の音を感じながら安心して楽しめる、オープンエアなプライベート空間をプロデュースいたします。



アレンジメントバルーン 3,300円



ハッピーバースデーガーランド 2,200円 スタンドアードバルーン 6,600円



スペシャルパレーン 13,200円

● 『MALIBU FARM カマクラテラス』

正式名：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)

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」の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

ご予約： <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」

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、ブルーシーフードやリビエラ循環野菜など環境に配慮している食材を取り入れ、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しています。SDGsアクションにも繋がるサステナブルな食材を食べることで地球にやさしい選択をし、体にも地球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



フラットブレッドに載せたアボカドとパクチーのサラダ「ハラーチェ」スタイル

▼サラダ（以下のうち1つを選択）

- ・葉山のロメインレタスのグreekサラダ
- ・ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ
- ・フラットブレッドに載せたアボカドとパクチーのサラダ
「ハラーチェ」スタイル



▼季節野菜のオープンチーズ焼き(写真右)

▼サステナブルシュリンプのアヒージョ(写真左)



▼ホットポット (以下のうち1つを選択)

- ・ヴィーガン豆乳鍋 自家製ハラペーニョの柚子胡椒添え
- ・大山鶏のローマ風トマト鍋
- ・ブルーシーフードのブイヤベース(プラス1,000円) (写真)

▼ライス or パスタ

▼本日のデザート

ブルーシーフードのブイヤベース(プラス1,000円)

■ブルーシーフードとは

乱獲や違法・無報告・無規制漁業、そして地球温暖化が原因で枯渇する魚介類が増えています。そこでサステナブルな水産物を優先的に選択し、枯渇した魚種の回復を待つ。未来に健康な海を残すための、地球にやさしい考え方です。

■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

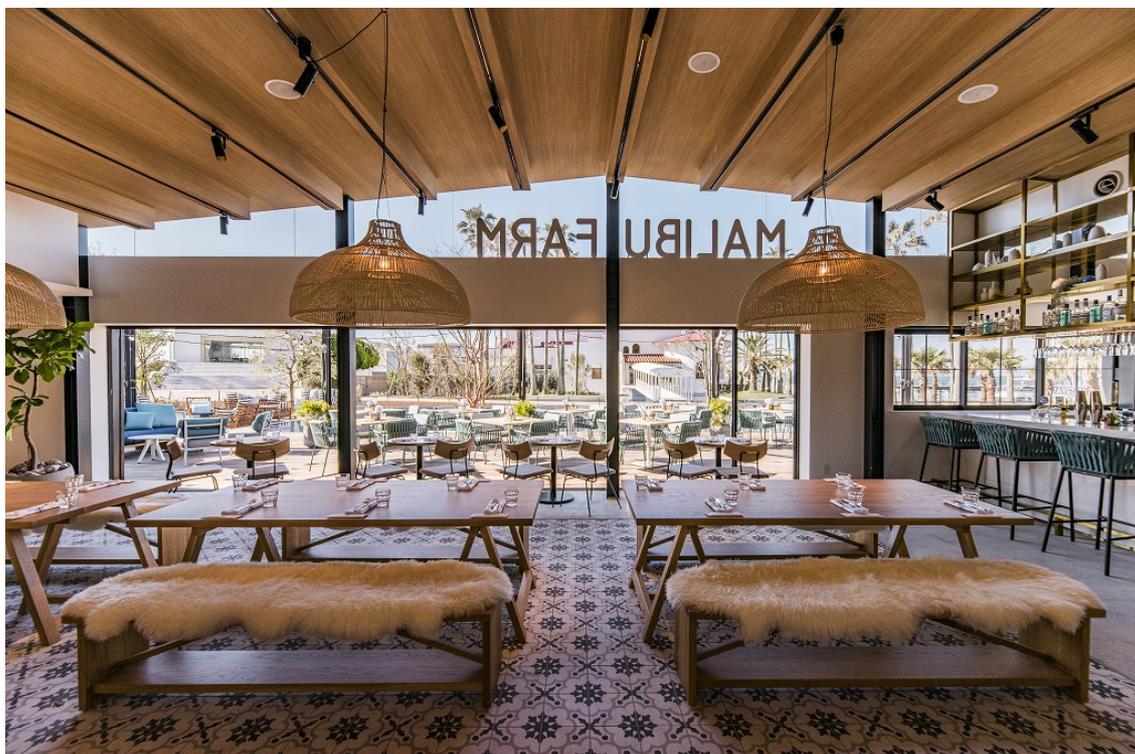
T E L：0467-23-0087

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/





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