

【リビエラ東京】茶寮リビエラの庭で“愛”の詰まった「愛媛フェア」を11/29(月)まで開催中！滝の音が心地よい空間でモダン和食に舌鼓。個室・駐車場完備で安心してお食事を。



写真はイメージです

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)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10月1日から11月29日(月)まで『愛媛フェア』を開催します。「茶寮リビエラの庭」ではコロナ禍において飲食店休業等の影響により、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、食を通じて日本各地の生産者を応援し、旅行気分も味わえるフェアを毎月開催しています。愛媛県に2010年から「えひめ食の大使館」を認定されているリビエラ東京は、今年も“愛”の詰まった愛媛の食をお届けします。

(イベントHP: <https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/event/ehime2021/>)

■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2021年は長い期間で県を跨いだ移動や行動制限があり、我慢の日々が続きました。このような状況下で落ち込んだ国内の食材需要を喚起するため、“食欲の秋”とされるこの時期に愛媛県の食の旅へご案内します。愛媛県では「愛媛産には、愛がある。」を農林水産物の統一キャッチフレーズに、全国へ愛媛ブランドを発信しています。目の前には瀬戸内海と宇和海、背後には西日本最高峰の石鎚山。降水量も少なく温暖な気候の愛媛県では、魚介類はもちろん、野菜類やきのこ類、さらには鶏・豚・牛といった肉類も良質のものが育ちます。真心や安心といった温かさを表す「愛」、食材の品質にこだわる産品への「愛」、そしてふるさとへの「愛」が込められた、たくさんの“愛”を感じる料理と愛媛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。



写真はイメージです

炊き立て土鍋ご飯付 ランチコース（例） ※仕入れ状況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：愛媛フェア

期 間：2021年10月1日（金）～ 11月29日（月）

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

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/ehime2021/>

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

■こだわりの食材と郷土料理（一例）

<伊予牛>



健康で発育のよい牛を「キメ細かな飼育・管理」のもとに仕上げているため、その肉質は鮮やかで明るく、キメやシマリも優れています。肉の保水性がしっかりしているため、やわらかな歯ごたえと、とろけるような舌ざわりを楽しめます。

<甘とろ豚>



最高級の肉質を誇る中ヨークシャー種を父親に持つ、愛媛県独自のブランド豚です。愛媛県産裸麦を配合した専用飼料を食べて育ったその肉は、程よくサシが入り、肉色が濃くジューシーで柔らかな赤身、甘く口どけのよい脂身が特徴です。また、血中のコレステロールを適正に保つ働きがあり、生活習慣病などの予防に期待されているオレイン酸が一般豚に比べて豊富に含まれるなど、ヘルシーなおいしさも自慢です。

<水軍鍋>



主に愛媛県今治市や広島県尾道市の郷土料理として知られている水軍鍋。瀬戸内海の航路を支配し、勇名を馳せていた村上海賊が出陣前夜に必勝祈願と士気を鼓舞するために食べたと伝えられています。船の上で新鮮な魚介類や海藻類を昆布や野菜の出汁で豪快に食べたことに由来されています。現代風に食べやすく味付けした鍋が今でも楽しまれており、シメに麦飯を入れて雑炊にすることが定番として親しまれています。

この他にも、じゃこ天など日替わりで様々な愛媛県食材を使ったお料理をご提供します。

■こだわりのドリンク（一例）

<ソフトドリンク：みかんジュース きわみ>

愛媛県八幡浜市のみかん果汁をそのまま使い、無添加、無加水、無加糖の100%ストレートジュースです。毎年「日本最高峰」の評価を得る「日の丸みかん」の産地である果実栽培が盛んな八幡浜市。自然の恵みと生産者が丹精込めて育てた、みかん本来の甘さと酸味のバランスをそのままに、えぐみのない優しい味わいで、子どもから大人までごくごく飲める究極の1杯です。

<ソフトドリンク：道後サイダー ゆず>

文豪・夏目漱石ゆかりの地であり、日本最古の温泉郷として知られる道後温泉で120年以上の歴史を誇る老舗「水口酒造」が、湯上りサイダーをコンセプトに生み出した「道後サイダー」。ほのかな甘みと気泡が細かくさっぱりとした爽快感のある味わいに、愛媛県北宇和郡鬼北町産のゆず果汁をたっぷり使用したフルーツサイダーは、ひと口飲むだけでゆずの香りとしゅわっと鼻に抜ける感覚がくせになる味わいです。

■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。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、ジャズライブなど、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、前身となる料亭「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、レストラン・カフェ5店舗、MICE・宴会等、撮影場所、イベント会場貸、ブライダル事業等を営んでいます。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)」に展開しています。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室のスモ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」を開業し、開業を機に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