

TOYOTA MARINE

Ocean Style

Mar 2024 Vol.16

Proposed
the Play of Ocean



日本百景「江の島」を有す豊かな海で
自然の恵みに触れる特別な休日

～相模湾 グルメクルージング～

神奈川県南部に広がる相模湾は豊富な魚影はもちろん、海上からは日本有数の景勝地である江の島や富士山を望めるなど、様々なマリレジャーを楽しめる人気エリアとしても知られる。今回はそんな相模湾に面したリビエラ逗子マリーナ内に、アメリカL.A.から日本に初上陸したレストラン「マリブファーム 逗子マリーナ」を目指しPONAM-31で出航した。



穏やかな相模湾をPONAM-31で
駆ける。大海原を自由気ままに旅する
のもオーナーの特権だ。



江の島を海上から見学。岸壁には食事処やカフェが建てられている。西南端にある稚児ヶ淵や赤い欄干の岩屋橋など、海から名所を眺めるのも一興。風光明媚な島の姿を一味違った形で楽しめる。

日本百景の江の島から空へと伸びる江の島シーキャンドルを海から一望。船だからできる贅沢な島の楽しみ方だ。



フライブリッジで心地よい風を感じながらのクルージングは、
それだけで心を非日常へと誘ってくれる。



清潔感があり、広々としたサロンではのんびりとくつろげる。プライベートな
空間から絶景をゆったりと味わうのも楽しみ方の一つ。

海から眺める日本百景の新たな一面

神奈川県三浦半島の北限から突き出た江の島は日本百景にも選ばれた景勝地だ。島周辺は磯釣りやダイビングのポイントとしても知られ、島の東側には日本で初めて競技用ハーバーとして整備された江の島ヨットハーバーがあり、東京1964大会と東京2020大会の2度にわたりオリンピックの競技会場となるなど、マリンスポーツとの関わりも深い島だ。2023年4月からリビエラリゾートが神奈川県より指定管理を委託され、管理運営と整備事業を行っている。クルージングスポットとしても見どころは多く、海からは島全体とそこから空へと大きく伸びる江の島シーキャンドルを一望でき、島の西南端の稚児ヶ淵とその後ろに掛かる岩屋橋は陸から見るとはまた違った趣を楽しめる。また、天気が良ければ富士山を望みながらのクルージングも可能だ。船がなくては成し得ない、一味違った視点から見る景勝地の新たな一面は、オーナーだけの特権だ。



今回の係留地となったリビエラ逗子マリーナ。都心から約60分の好立地にあり、海外のリゾート地を彷彿させる非日常のロケーションを備えている。マリーナとしてアジアで初めて国際環境認証「ブルーフラッグ」を2年連続で取得し、サステナブルマリーナとして世界に認められた。

取材協力

リビエラ逗子マリーナ 〒249-0008 神奈川県逗子市小坪5-23-9 TEL:0467-23-2111



～相模湾 グルメクルージング～



リビエラ逗子マリーナはゲスト
パークを完備しており、レストラン
にはボートでのアクセスが可能。
(要事前予約)

リビエラ逗子マリーナ内にある「マリブファーム 逗子マリーナ」。アメリカL.A.に本店を置く
海外セレクトに大人気のレストラン「マリブファーム」の日本初上陸店。



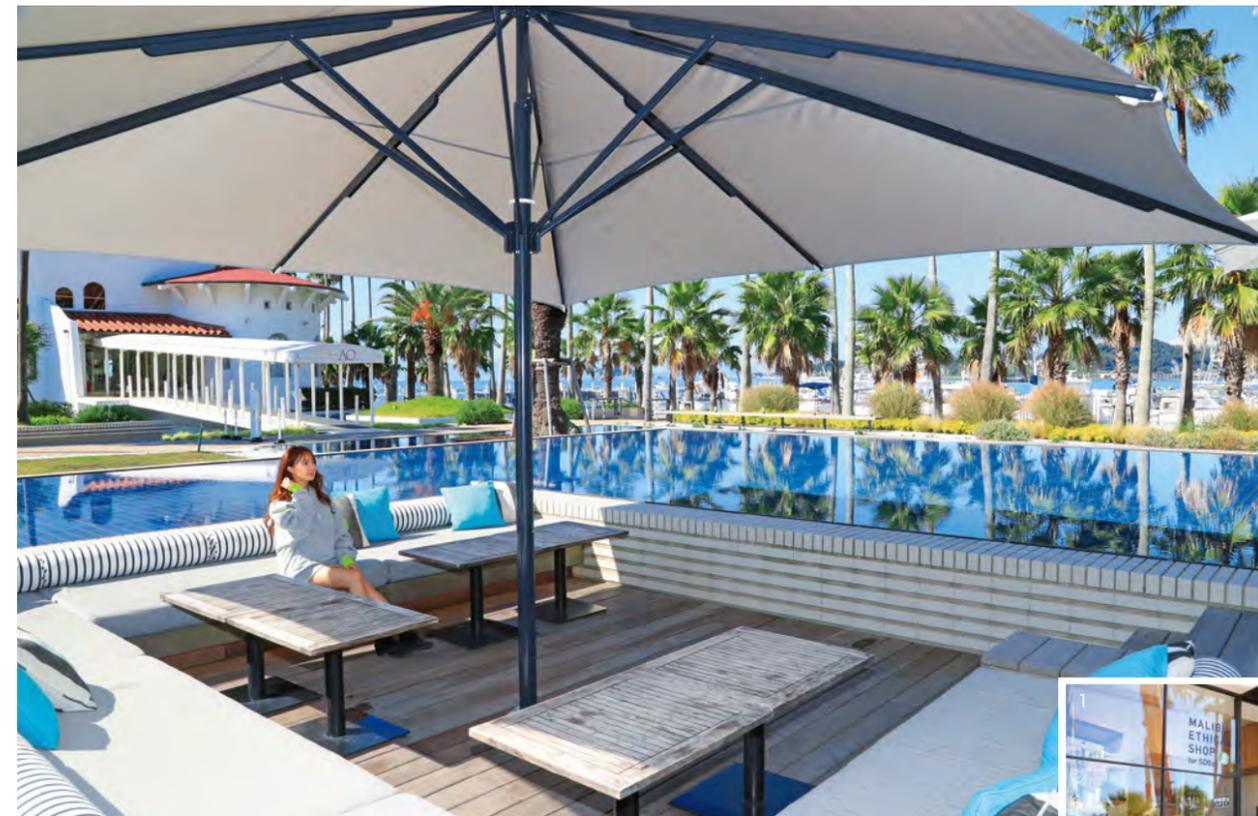
店内は全開放可能なサッシによって、テラスとの
一体感を感じられる開放的な空間となっている。



“FRESH, ORGANIC, LOCAL”をコンセプトに地元食材や厳選された
サステナブルな食材を使った、体にも地球にも優しい料理を提供している。



取材協力 | マリブファーム 逗子マリーナ 〒249-0008 神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内 TEL:0467-23-0087



マリーナから見える海と繋がるような大きな水盤が広がる約80席のテラスエリアには三方を
水に包まれたウォーターテラス席など、趣向を凝らした様々な席が用意されている。

“FRESH, ORGANIC, LOCAL”
アメリカL.A.で大人気のレストラン

マリブファーム 逗子マリーナは“FRESH, ORGANIC, LOCAL”を
コンセプトにしたアメリカL.A.マリブに本店を置くレストランで、アメ
リカに展開している6店舗には長蛇の列ができるほどの人気店となっ
ており、海外セレクトからも厚い支持を得ている。2020年にリビエラ
逗子マリーナへ日本初上陸となったお店は全開可能なサッシによって、
テラスと店内席が一体感を感じられる開放的な雰囲気を楽しめる。
また、マリーナに面した相模湾と繋がるような大きな水盤が広がる
テラスには三方を水に包まれたウォーターテラス席や、暖炉を囲み
ながら寛げるファイヤーテラス席などがあり、様々なシチュエーション
で訪れた人をもてなしてくれる。レストランに併設する全11室オール
スイートのマリブホテルも人気を集めており、朝食の際にはルーム
サービスで同レストランの料理を味わうことも可能だ。部屋に併設
されたガーデンテラスやバルコニーから海と富士山を望みながら、
厳選された自然の恵みに舌鼓を打てば、クルージングはより特別な
思い出になるだろう。

1. レストランにはリビエラのSDGs
「リビエラ未来づくりプロジェクト」
の一環として「マリブエシカルショッ
プ」も併設されている。2. 「エシカル」
や「サステナブル」を掲げた商品を
中心とした、マリブファームオリジナル
グッズも販売されている。3. 本体
素材にバンブーファイバーを配合し
たエコなタンブラー。4. 「マリブ
ファーム カフェ」ではシェフがお勧め
する地元食材を使ったライトミール、
デザート、ドリンクなどが楽しめる。
5. テラス席で穏やかな相模湾を望
みながらゆったりと過ごすのも贅沢
な遊び方だ。テイクアウトも可能。





厳選されたサステナブルな食材を使用
身体にも優しいメニュー

マリブファーム 逗子マリーナでは現地の人気メニューはもちろん、日本限定のメニューも提供されている。地元湘南の新鮮な野菜や相模湾で獲れた魚介類の他にも、レストランで出た野菜くずなどをリビエラ逗子マリーナ内のコンポストステーションで一次処理し、地元にある契約農家の土に堆肥として混ぜ合わせて作られた湘南で循環する野菜を使用する

など、SDGsの一環として循環型農法も2006年から取り入れている。また、レストランでは食べ合わせの効能をシェフが考え抜いたメニューを3か月に1度リニューアルして提供するなど、年間を通じて様々な旬の食材を楽しめる。シェフの技術とアイデアが詰まった身体にも地球にも優しい料理は、きっと旅をより豊かなものにしてくれるだろう。

リビエラ逗子マリーナにあるもう一つのレストラン「リストラテ AO 逗子マリーナ」。富士山と江の島を望む全席オーシャンビューのモダンイタリアンで、相模湾で水揚げされた魚介類をはじめ、鎌倉野菜、希少な葉山牛など、地産地消にこだわった食材を楽しませてくれる。



骨付き鶏腿コンフィとラタトゥウ

低温で2時間、しっかりと焼き上げた鶏腿肉に、ビタミンやミネラル、クエン酸が豊富なラタトゥウを合わせた相性抜群な一皿。地球に優しい農法で育てられた循環野菜も添えられている。

洗練された空間で非日常の雰囲気を楽しむながら食事を楽しめる。3か月に1度リニューアルされるメニューは食べ合わせの効能までもが考え抜かれた逸品揃い。



ブラータチーズとセルパチコ、フレッシュフルーツのサラダ バルサミコドレッシング

一般的なルッコラよりも強く香る胡麻のような風味が特徴的なセルパチコとカリフォルニア産のブラータチーズ、季節のフルーツを合わせ、オリジナルのバルサミコドレッシングで味わうマリブファームのシグネチャーサラダ。



茸のクリームスープ

エリンギや椎茸、マッシュルームをチキンブイヨンとクリームでまろやかに仕上げたスープは味わい深く、体に優しく染み渡る。

※季節により、食材やメニュー内容に変更あり。



「旬を味わう」をコンセプトに、アラカルト・コース料理・本格窯の焼き立てピザに定評がある。普段の食事から記念日使いにも利用できる洗練された空間を持つレストラン。夜は美しい夕焼けに染まる相模湾が眼前に広がり、上質な時間を過ごさせてくれる。

