

クルージング付きワインディナーをサンセットと共に。イタリアワイン《ÔMINA ROMANA》※【レストランテAO 逗子マリーナ】の タベ

富士山や江の島、そして広く青い海を一望できるモダンイタリアンレストランとイタリア・ラツィオ州にある2004年設立の家族経営ワイナリー『オミナ・ロマーナ』がコラボレート。非日常空間で極上の時間を。

株式会社リビエラ(本社:東京都港区 代表取締役社長:小林昭雄)は、都心から約60分のマリーナリゾート「リビエラ逗子マリーナ」内にある「レストランテAO 逗子マリーナ」(神奈川県逗子市)にて、イタリアワイン《ÔMINA ROMANA》(オミナ・ロマーナ)とコラボレーションしたワインディナーを開催。1品ずつワインに合わせたシェフ小川の特別コースを一夜限りでお楽しみいただけます。ディナー前には、20名様限定の豪華フランス製カタマランヨットでのクルージングをご用意しています。絶景と美食のマリアージュを、初秋の夜長に心ゆくまでご堪能ください。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/event/21920/index.html>





■イベント概要■

モダンイタリアン「リストランテAO 逗子マリーナ」で、イタリアワイン『オミナ・ロマーナ』の厳選5種とのペアリングワインディナーをお召し上がりいただけます。当日は『オミナ・ロマーナ』アンバサダーのDEVILLE Anthony氏をお迎えし、ワインの魅力をたっぷりとお話いただきます。お料理は、「季節を味わう」がコンセプトのリストランテAOのシェフ小川が、旬の食材をふんだんに使い、ワインと共に楽しめる特別コースを一皿一皿丁寧に創作しました。水平線に沈む美しい夕日を眺めながら、至福のひと時をお過ごしください。

ワインディナーの前には、ご予約のお客様に限り豪華なカタマランクルージングをご用意。双胴船の揺れが少ないため、初めて乗船される方や船が苦手な方でも安心してご乗船いただけます。初秋の涼やかな潮風を感じながら、その日のゲストだけの目に映る美しく雄大な海の姿をお楽しみいただける、特別な体験を。

■イベント詳細■

名称：「クルージング付ワインディナー ～ÔMINA ROMANA×リストランテAO～」

日程：2020年9月26日（土）

内容：カタマランヨットでのクルージングとリストランテAOのイタリアン特別コースと5杯のワインペアリング

金額：

《クルージングあり》30,000円（税・サービス料込）「DUVAL-LEROY Brut Reserve」スパークリングワイン1杯付

《クルージングなし》19,000円（税・サービス料込）

クルージング定員：20名（満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます）

※最低催行人数10名

※天候・海の状態が船の出航が中止になる場合は、1～2日前にご連絡いたします。

スケジュール：16:00 / リストランテAO で受付

16:20 / カタマランヨット でのクルージング

17:00 / リストランテAO ドアオープン

17:30 / リストランテAO ディナースタート

■ワイン5種■ （写真は左から）

- ・ ÔMINA ROMANA HERMES DIACTOROS II 2018
- ・ ÔMINA ROMANA CHARDONNAY 2018
- ・ ÔMINA ROMANA DIANA NEMORENSIS I 2017
- ・ ÔMINA ROMANA CESANESE 2015
- ・ ÔMINA ROMANA JANUS GEMINUS 2016



■オミナ・ロマーナとは■

イタリア・ラツィオ州にある2004年に設立された家族経営ワイナリー『オミナ・ロマーナ』。ラツィオ州は、火山性土壌のブドウ栽培に適した土地にあります。火山灰から甦る不死鳥がロゴマークになっているオミナ・ロマーナは高品質で個性的なワイン造りをしています。最新技術を取り入れながらも、丁寧で自然と調和したワイン造りは、最高品質を誇るユニークなワインを生み出すことに成功しています。“オミナ”という言葉はラテン語で“吉兆”を意味しており、その昔、豊作は神々の計らいと吉兆次第である、と考えられていたことから、まさに自然との深いつながりが表されています。

■予約方法■

予 約：お電話のみ 0467-25-0480

場 所：リストランテAO 逗子マリーナ（神奈川県逗子市小坪5-23-16リビエラ逗子マリーナ内）

アクセス：JR「鎌倉駅」バス12分 / JR「逗子駅」バス12分

・JR 鎌倉駅 東口⇒京浜急行バス「7番」乗場「小坪経由・逗子駅」行⇒「小坪」停留所下車 徒歩7分・JR 逗子駅 東口⇒京浜急行バス「7番」乗場「小坪経由・鎌倉駅」行⇒「リビエラ逗子マリーナ前」下車すぐ

■リストランテAO 逗子マリーナ について■

都心から約60分、鎌倉駅から10分のマリーナリゾート「リビエラ逗子マリーナ」の突端にあり、富士山と江ノ島を望む全席オーシャンビューを備え、「季節を味わう」がコンセプトのモダンイタリアンレストランです。相模湾で水揚げされた魚介類をはじめ、循環型有機農法を用いリビエラ逗子マリーナ内の菜園で栽培する有機野菜や鎌倉野菜、希少な葉山牛など地産地消にこだわり、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ります。イタリア本土のミシュラン星付きレストランで修業を積んだ新進気鋭のシェフ小川は、日本料理から料理人を始めた経験から、旬を感じる料理をコンセプトに、2ヶ月ごとに新メニューを考案し、普段のお食事から記念日使いにも相応しい洗練された空間と料理を提供します。「葉山牛指定飲食店」に指定され葉山牛が食べられる18店のうちの一つです。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp/restaurant/zushi/index.html>





■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、レストラン(3店舗)、バンケット(5会場)、マンション(9棟1,200室)、チャペル、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』が新たに加わり、滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わりました。2006年から「リビエラ未来創りプロジェクト」の一環として、「エコロジータウン逗子マリーナ」を掲げて街づくりに取り組み、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/zushi/>



当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000080.000049154.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】

〔報道関係〕リビエラグループPR担当

電話：03-5474-8120 メールアドレス：pr@riviera.co.jp FAX：03-5474-8121

〔お客様〕 リスランテAO逗子マリーナ／田村 TEL : 0467-25-0480