

CATERING MENU RIVIERA ZUSHI MARINA



“FRESH,ORGANIC,LOCAL”をコンセプトにした、L.A.セレブに絶大な人気を誇るレストランが、リビエラ逗子マリーナに2020年日本初上陸。

ご予約締切 **ご利用日の4営業日前まで** お受取時間 **当日11:00から**

※表記価格は税込
※キャンセルは3営業日前のAM11:00まで
それ以降は100%のキャンセル料を頂戴いたします

Limited MENU

冬季限定 ホットポットメニュー



大山鶏のローマ風 トマト鍋
2名様分 ¥5,500

大山鶏とパプリカ、オリーブで仕上げたトマト鍋。ビタミン群が豊富でアンチエイジングや美肌効果が期待できます。チキンとトマト、パプリカの伝統的な組み合わせをお楽しみください。



ヴィーガン豆乳鍋
自家製ハラペーニョの柚子胡椒添え
2名様分 ¥6,600

豆乳と練り胡麻で仕上げたヴィーガンホットポット。大豆ミートと野菜は抗酸化作用、動脈硬化の防止、腸内環境を整える働きが期待できます。自家製ハラペーニョで作った柚子胡椒がアクセント。



ブルーシーフードのブイヤベース
2名様分 ¥8,250

ブルーシーフードとは天然の資源量が比較的豊富な海産物。サフランの特製スープで仕上げました。サフランにはデトックス効果や血行を改善する効果が期待でき、自然にも身体にも優しい一品。

BBQ BBQスタンダードプラン(3~4名様) ¥25,000



国産牛のサーロイン(440g)・鎌倉ハムの粗挽きソーセージ(400g)・レモン麹でマリネした湘南ポーク(440g)・ロブスター(400g)・焼き野菜5種盛り・焼きおにぎり・韓国唐辛子と白ゴマのソース セビーチェサルサ・レモン・自家製ボン酢)
※ハサミ・トング付(持参は¥1,000引)

【オプションプラン】	
・国産牛のサーロイン(220g)	¥4,320
・鎌倉ハムの粗挽きソーセージ(1本)	¥420
・レモン麹でマリネした湘南ポーク(220g)	¥2,160
・ロブスター(200g)	¥3,240
・焼きおにぎり(1個)	¥240
・焼き野菜5種盛り	¥600
・韓国唐辛子と白ゴマのソース(100g)	¥360
・セビーチェサルサ(100g)	¥360
・レモン(1個)	¥240
・地飴(100g×2個)	¥1,080
・牡蠣(1個)	¥600
・サーモン(180g)	¥1,200
・骨付き鶏腿のコンフィ(1個)	¥1,200
・自家製ボン酢(100g)	¥360

Regular



藤沢小麦のブリオッシュで仕立てた
スパイシービーフバーガー
1名様分 ¥2,700



マリブファームサンドイッチ
1名様分 ¥2,300



環境にやさしい紙皿とカトラリーをご用意しています。

オプション(2名様分) ¥250

紙皿(大)2枚/紙皿(中・深)2枚/割り箸4膳/フォーク2本/スプーン2本

ご予約・お問合せ

リビエラ逗子マリーナ ハーバーフロント

0467-24-1000