



リビエラリゾート CATERING MENU

ご利用案内

- ・キャンセルは3営業日前までをお願いいたします。それ以降のお客様のご都合によるキャンセルは、100%のキャンセル料を頂戴いたします。
- ・上記カトラリーセットは、リビエラ逗子マリーナでのみご利用いただけます。



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)

- ・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

※年末年始、GWなどの大型連休やお盆の時期など食材の入荷が無い場合がございます。キャンセル規定についても変更がある場合がございます。詳しくは、フロントまでお尋ねください。

リビエラリゾートクラブ メンバー様限定

プールサイドBBQ

RIVIERA SEABORNIA MARINA

ご利用案内

BBQご利用時間／11:30～17:00
1グループご利用人数／10名様まで

ご予約
締切

ご利用日の4営業日前まで

- ・キャンセルは3営業日前までをお願いいたします。それ以降のお客様のご都合によるキャンセルは、100%のキャンセル料を頂戴いたします。
- ・食材・ドリンク類のお持ち込みはできかねます。ご了承ください。
- ・コテージ・日よけテントは別料金となります。ご利用の際はお問合せください。

BBQ



BBQプレミアムプラン (5名様・調理スタッフつき)

- ・チャンピオンステーキ(500g)
- ・ローストビーフ(400g)
- ・スペアリブ(5本)
- ・マグロカマブランク
- ・BBQフランク(5本)
- ・三浦焼き野菜
- ・シーボニア特製焼きチーズカレー
- ・シーボニア特製温玉のせきーマカレー
- ・三浦野菜のシーザーサラダ&フルーツ盛
- ・焼きマシュマロ

※仕入れの状況によりお肉の内容が変更になる場合がございます。



BBQスタンダードプラン (5名様・セルフスタイル)

- ・チャンピオンステーキ(500g)
- ・マグロカマブランク
- ・BBQフランク(5本)
- ・スペアリブ(5本)
- ・三浦焼き野菜
- ・シーボニア特製焼きチーズカレー
- ・三浦野菜のシーザーサラダ

オプションプラン ※5名様以上の際の調整にご利用ください

- ・ローストビーフ(400g)
- ・チャンピオンステーキ(500g)
- ・スペアリブ(約5人分)
- フリードリンク(酒類) (瓶ビール・焼酎・ウィスキー・赤ワイン・白ワイン)
- フリードリンク(ソフト) (オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・グリーンティー・炭酸水) ※フリードリンクは2時間(以降は個別オーダー)
- ・マグロカマブランク
- ・焼きチーズカレー(約5人分)
- ・温玉のせきーマカレー(約5人分)
- ・野菜サラダ
- ・フルーツ盛り(約5人分)

ご予約・お問合せ

リビエラリゾートクラブ事務局 0467-23-2458

CATERING MENU

RIVIERA ZUSHI MARINA



“FRESH,ORGANIC,LOCAL”をコンセプトにした、L.A.で海外セレブに人気のレストランが日本初上陸。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。

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
-----------	--------------	-----------	-----------

BBQ



BBQスタンダードプラン (3～4名様)

- ・国産牛サーロイン(400g)
- ・鎌倉ハムのレモンバセリソーセージ(4本)
- ・鎌倉ハムのあらびきソーセージ(4本)
- ・湘南ポークロイン(400g)
- ・フランス産伊勢海老(半身×4)
- ・焼き野菜4種
- ・焼きおにぎり
- ・韓国唐辛子ソース
- ・セビーチェ
- ・レモン
- ・ボン酢

※ハサミ・トング付き

【オプションプラン】

- | | | |
|------------------|------------------|------------------|
| ・国産牛のサーロイン(200g) | ・焼きおにぎり | ・フランス産伊勢海老(半身×2) |
| ・鎌倉ハムのソーセージ(1本) | ・国産牛のサーロイン(200g) | ・焼きおにぎり |
| ・湘南ポークロイン(200g) | ・鎌倉ハムのソーセージ(1本) | |
| ・フランス産伊勢海老(半身×2) | ・湘南ポークロイン(200g) | |



Regular

藤沢小麦のブリオッシュで
仕立てたビーフバーガー
1名様分



Morning Set

マリブファームの
ケータリング専用
モーニングセット
※当日朝9:30までにお渡しします
1名様分

Ristorante AO

「季節を味わう」がコンセプトのイタリアン「リストランテAO 逗子マリーナ」。
相模湾で水揚げされた魚介類をはじめ、リビエラ逗子マリーナ内のコンポストを活用し
育てたリビエラ循環野菜や鎌倉野菜、葉山牛など、地産地消のイタリアンをご堪能ください。

ご予約 締切	ご利用日の3営業日前まで	お受取 時間	当日11:00まで
-----------	--------------	-----------	-----------

※大型連休、お盆期間、年末年始などは仕入れが難しい場合があります。お早目のご予約をお願いいたします。



オードブル盛合せ



大山鶏グリーンサラダ



湘南しらすのアーリオオーリオ
4名様分(300g)



茄子のペンネアラビアータ
4名様分(300g)



石窯Pizza マルゲリータ
2～3名様分



石窯Pizza しらすと青海苔
2～3名様分



石窯Pizza クアトロフォルマッジ
2～3名様分



からあげ&ポテト 4名様分



フルーツ盛合せ

※キャンセルは3営業日前までにお願いいたします。それ以降のお客様のご都合によるキャンセルは、100%のキャンセル料を頂戴いたします。
※年末年始、GWなどの大型連休やお盆の時期など食材の入荷が無い場合がございます。キャンセル規定についても変更がある場合がございます。
詳しくは、フロントまでお尋ねください。

ご予約・お問合せ
リビエラリゾートクラブ事務局 0467-23-2458