

株式会社リビエラリゾートの渡邊美樹です。

本日はマリブホテル・マリブファーム内覧会に、お越しいただき誠にありがとうございます。

この度リビエラ逗子マリーナに念願でありました、スモールラグジュアリーホテル「マリブホテル」と、アメリカのL.A.マリブで絶大な人気を誇り、「フレッシュ・オーガニック・ローカル」をコンセプトにした日本初上陸のレストラン「マリブファーム」を3月26日にグランドオープンする運びとなりました。

私からは皆様に、マリブホテルとマリブファームについてご紹介させていただきます。

【マリブホテルについて】

マリブホテルは、海に佇むわずか11室、全室50㎡以上のオールスイートのホテルで、客室からは、まっすぐに続くヤシ並木や江ノ島・富士山を望むハーバービューが特徴の「マリブの空気に包まれるホテル」でございます。

コンセプトは、マリブホテルのロゴにも想いを込めましたが、「Door to new experience」新しい体験の扉です。都心から1時間のドライブ、非日常をお約束できるホテルが完成しました。

客室はロサンゼルスインテリアデザイナートップ20に選ばれる『ALEXANDER DESIGN (アレキサンダーデザイン)』のインテリア監修により、客室ごとに異なる眺望と、スタイルの違う上質な空間は、光と影、水のきらめき、波の揺らぎや砂の白いイメージなどを要素に取り入れております。

専用のアプローチやガーデンテラスを設えた『プライベート ヴィラ』は、「my little villa」のように、自分の別荘のようなコンセプトのもと、愛犬とも宿泊可能で、お部屋のインテリアも愛犬とのんびりくつろいでいただける素材を選定しました。併設されたガーデンテラスにはリードフックや愛犬専用の足を洗うスペースも完備しており、ペットと一緒に食事を楽しむなど、ペットも家族の一員という方々にも自由度の高いリゾートステイ

を叶えます。

マリブホテルのシグネチャールーム「ザ マリブ スイート」は、51 m²ものテラスを完備し、リビエラ逗子マリーナを一人占めしたようなビューをお楽しみいただき、ご夫婦・ご家族でも存分にご堪能いただける特別感あるお部屋です。マリブホテルでは、マリブファームのお料理を客室へお届けする他、宿泊者のみお召し上がりいただける特別な日本料理のメニューもご用意しております。

続きましてフロントのご紹介です。

エントランスの扉を開けると、「カリフォルニア リュクス」のリゾート感が広がり、素材感のあるアートや、ウォーターガーデンを見渡す眺めとともにリゾートステイがここから始まります。

マリブホテルのパーキングエリアには 3 台の電気自動車チャージシステムを設置し、ホテルでは日本発の「V2B (Vehicle to Building)」システムを導入しました。V2B とはホテルに設置された太陽光発電システムと電気自動車を連動させた環境ソリューションです。リビエラ逗子マリーナでは、福利厚生のひとつとして EV 車購入の際の補助金制度を設け、従業員も EV 車を所有するよう推奨しています。今後災害で外部電力の供給が止まった際、従業員の車両と業務用の車両のバッテリーにある電気を館内の非常用電源として用いる「ワークプレイスチャージング」を実施し、ホテルフロントの照明やコンセントに電力が供給でき、エコロジーと防災にも配慮したホテルを目指しております。

【レストランについて】

マリブホテルはスモールラグジュアリー11 室の客室ながら、5 つのバンケットルームと 3 つのレストランを持ちあわせた滞在型マリーナリゾートとしてスタートいたします。

レストランは、シグネチャーレストランの「リストランテ AO 逗子マリーナ」と、日本初上陸のレストラン「マリブファーム」、そして「ロンハーマンカフェ」でお食事をお楽しみいただけます。

シグネチャーレストランのリストランテ AO 逗子マリーナは、「季節を味

わうイタリアン」がコンセプトのイタリアンレストランです。

イタリア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圭祐(オガワケイスケ)は、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菜園で栽培する有機野菜や鎌倉野菜、葉山牛など、地産地消にこだわった料理をお届けします。

また「クレイドスパ イン マリブホテル」とコラボレーションし、スーパーフードやヘルシーフードを活かした、スパトリートメントと食のコラボレーションコースもレストランテ AO でお愉しみいただけます。

『マリブファーム』は、「フレッシュ、オーガニック、ローカル」がコンセプトのレストランです。オーナーシェフのヘレン・ヘンダーソンが提供する料理は、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で、海外セレブをはじめ、地元の住民のみならず観光客にも人気を博し、アメリカに展開する6店舗では長蛇の列が出来るほどです。

リビエラ逗子マリーナ内の『マリブファーム』では、現地のレシピを軸に、地元鎌倉の新鮮野菜や相模湾の魚介類を使用した、日本限定メニューも登場します。現地でも人気の「ブラータチーズとフルーツのサラダ」をはじめ日本限定メニューなど多数ご用意しています。

レストランの空間は、55席の店内、ダイニングバー、カフェの他、マリーナの海から繋がるような大きな水盤が広がる75席のテラスには、三方を水に包まれたウォーターテラス席や、暖炉を囲むファイヤーテラス席などシチュエーションに応じてお使いいただけるレストランです。

【クレイドスパ イン マリブホテル】

次にマリブホテルでゆっくりとお過ごしされたいお客様には「クレイドスパ イン マリブホテル」をご用意しております。

クレイドスパはアメリカ西海岸の砂漠地帯の地中深くから採掘される、純粋な天然ミネラル豊富なクレイを使用し、無農薬原料や製法など、素材にまでこだわった、ここでしか体験できないスパです。

クレイは、心と身体に溜まっていく不要なものを、全身をゆるめて、手放し、流し、バランスを整えてくれます。

マリブホテルでは、本国アメリカの5つ星ホテルのスパでも施術されている新しいトリートメントをご提案し、相模湾に突き出た、海に囲まれたリビエラ逗子マリーナならではの贅沢な環境のなかで、波のリズムと呼吸のリズムに合わせ、身体の全てのパーツを一つに統合し、本来のパーフェクトな自分を呼び覚ました究極の癒しに満ちた別世界へのご案内いたします。

【アクティビティについて】

そして体験型アクティビティも多数ご用意しております。

古都鎌倉の散策をはじめ、リビエラ逗子マリーナといえば「海」、マリーナを場内で保有しているメリットを存分に活かした「プライベートクルージング」やホテル専用のシップがございますので、特別な日には夢のような船での宿泊も可能になります。

これは本当に、特別なプランです。

ご自身で所有されなくても、このようにクルーザーを使用できるのは大変贅沢な時間であり、一生忘れないメモリアルな過ごし方がリビエラ逗子マリーナはできます。

この他にも、アクアボードやサイクリング、プライベートヨガ、テニスにフィッシングなどご用意している他、

三浦半島最先端にある「リビエラシーボニアマリーナ」を舞台に、海あり山あり、観光名所に囲まれたマリーナライフもお楽しみいただけるアクティビティを充実させ、お客様一組一組に合わせたステイスタイルをコーディネートいたします。

都心から1時間のマリブホテルで、大自然の扉を開き是非お越しください。皆様のご来場、心よりお待ちしております。