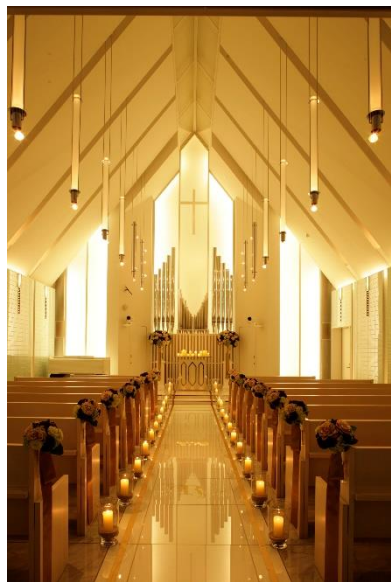


**【リビエラ東京】 聖夜に聖歌隊の歌声が響き渡る「チャペルコンサート&クリスマスディナー」
12月22日(日)・23日(月)・24日(火) 開催**

レストランやウェディング事業を展開する株式会社リビエラ(グループ本社:東京都港区 代表取締役社長:小林昭雄)は、料亭「白雲閣」から東京池袋で開業70年を迎えるリビエラ東京(所在地:東京都豊島区西池袋)にて「チャペルコンサート&クリスマスディナー」を12月22日(日)～12月24日(火)にて開催いたします。



<https://www.riviera.co.jp/banquet/tokyo/event/riviera-xmas2019/>

■ イベント概要

リビエラ総料理長 岡野信司がお届けするクリスマス料理は、料亭時代から受け継がれる伝統の日本料理に、世界の文化を掛け合わせ、厳選した食材の旨味をしっかりと引き上げた「リビエラキューズ クリスマスコース」です。メニューは前菜からはじまり、御造りには、鮪と鰯、魚料理には低温ローストしたサーモンとつぶ貝のパイ包み。そしてメイン料理には、特選牛ヒレ肉のローストをフォンドボーソースでお楽しみいただきます。聖なる日を、聖歌隊の歌声とあたたかなサービスで、都会の喧騒を忘れさせる心地よい空間で、大切な方とお過ごしください。

■ 開催概要

名 称 : リビエラ東京 「聖歌隊によるチャペルコンサート&クリスマスディナー」

開催日時 : 2019年12月22日(日) 23日(月)・24日(火)

ランチ コンサート11:30 ディナー12:00

ディナー 第1部 コンサート17:45 ディナー18:15

第2部 コンサート18:30 ディナー19:00

金 額 : ランチ 1名様 7,000円(税・サービス料別) ※コース料理、乾杯種、赤白ワイン、ソフトドリンク込み

ディナー 1名様 12,000円(税・サービス料別) ※コース料理、乾杯種、赤白ワイン、ソフトドリンク込み

場 所 : リビエラ東京

東京都豊島区西池袋 5-9-5

申し込み : 電話 03-3981-3245 もしくは下記 URL からお申し込みください

<https://www.riviera.co.jp/banquet/tokyo/event/riviera-xmas2019/>

アクセス : 「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分 JR山手線・埼京線・湘南新宿ライン・東京メトロ副都心線丸の内線・有楽町線、東武東上線、西武池袋線

【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係 : 株式会社リビエラ/PR 担当:依田・河西

TEL:03-5474-8120

E-mail:pr@riviera.co.jp

お 客 様 : リビエラ東京/担当:高濱

TEL:03-3981-3233

■リビエラ総料理長 岡野 信司

栃木県足利市「日本料理・蝶や」、栃木県日光市「ホテル離宮」にて修行を積み、料亭「白雲閣」より続く「リビエラ東京」の副料理長に就任。リビエラ逗子マリーナ料理長を経て、国内の「リビエラ」の調理場を束ねる総料理長に就任し現在に至る。伝統的な日本料理の技法を基本としながらも、「和」の枠組みにとらわれず、世界各国のテイストを融合し、国内外のお客様から高い評価を受けている。

【コース紹介】

ランチ

〈前菜〉

魚介と大根おろしのカクテル（サーモン 水蛸 帆立 イクラ）
海老と野菜のテリーヌ チキンパテパイ
ローストビーフ 芽キャベツのサラダ パルメザン

〈スープ〉

お米と白身魚のヴルーテ
蕪と人参 人参チップ オリーブオイルとクランチ

スタイルブレッドのパン2種

〈魚の皿〉

帆立の香草味噌焼き
赤海老 水蛸 カリフラワーのオープン焼き
白みそのガーリックムース 香草

〈肉の皿〉

特選牛の炙り
牛煮込みソースのパスタ（リゾーニ）
ポテトフリットとマッシュ トリュフ塩

〈デザート〉

ベリー・リースタルト



【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：株式会社リビエラ/PR 担当:依田・河西
お客様：リビエラ東京/担当:高濱

TEL:03-5474-8120
TEL:03-3981-3233

E-mail:pr@riviera.co.jp

ディナー

〈前菜〉

温泉卵とジャガイモムース 出汁のジュレ
ズワイガニのクスクスサラダ カツオのジュレ キャビア
鮎肝豆腐 浅葱 チリポン酢
ファーム野菜 野菜味噌 菊芋チップ

〈御造り〉

漬け鮪の霰卸
鰯の湯通し 生姜醤油 干し豆腐
帆立のレモンメ

〈魚の皿〉

サーモンの低温ロースト つぶ貝のパイ包み
お米と魚介のヴルーテ 土佐いくら
ピンクペッパー 香草オイル 香草

〈肉の皿〉

特選牛ヒレ肉のロースト
フォンドボーソース ドフィノワーズ
キャロットマッシュ 紫芋のチップ

〈ご飯〉

鯛茶漬 漬け鯛 薬味野菜 山葵 茶出汁 香の物

〈デザート〉

ノエル・フランボワーズ



■リビエラ東京について

ターミナル駅である「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分、立教大学前。1950年創業、前身となる料亭「白雲閣」から続くおもてなしと伝統の味わいで人々の集いの場を提供し続け、2020年に70周年を迎える。築70年、木造建築の地下1階地上3階には、3つの大バンケット(170㎡以上)と3つの中バンケット(70㎡以上)、5つの個室、滝が流れ緑豊かな庭、レストラン、カフェがあり、宴会、接待、会食、展示会、ウェディング、ジャズライブハウスなど、さまざまな用途でのご利用に定評がある。

【店舗概要】

店 舗 名 : リビエラ東京
所 在 地 : 東京都豊島区西池袋 5-9-5
ご 予 約 : 03-3981-3233 又は 下記ホームページから
<https://www.riviera.co.jp/osechi2020/>
T E L : 03-3981-3233
定 休 日 : 水曜日
アクセス : 「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分
JR 山手線・埼京線・湘南新宿ライン、
東京メトロ副都心線・丸の内線・有楽町線、
東武東上線、西武池袋線



【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係 : 株式会社リビエラ/PR 担当: 依田・河西
お 客 様 : リビエラ東京/担当: 高濱

TEL: 03-5474-8120
TEL: 03-3981-3233

E-mail: pr@riviera.co.jp

■ 株式会社リビエラについて

株式会社リビエラは 1950 年、前身となる「白雲閣」の創業以来、日本ならではの細やかな心遣いを大切に、積み重ねてきた伝統と格式を守りながら、東京都池袋、青山、神奈川県逗子、三浦の 4 拠点において飲食事業を営んでいます。現在「リビエラ東京（池袋）」「シーサイド リビエラ（逗子）」で婚礼事業、「リビエラ逗子マリーナ（逗子）」で宴会事業、レストラン・カフェ事業を 7 店舗展開しています。また各事業所を活用した MICE 利用や、湘南ビーチ FM とタイアップのジャズライブ、地元店舗とタイアップしたマルシェなど各種イベントを企画・運営しています。リビエラ逗子マリーナ（神奈川県逗子市）においては、全 11 室のスモールラグジュアリーホテル「マリブホテル」および、日本初上陸となるレストラン「マリブファーム」を新たに建設中で、開業を機に滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わります。事業展開と同時に、「リビエラ未来創りプロジェクト」を通し、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>



【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係：株式会社リビエラ/PR 担当:依田・河西
お客様：リビエラ東京/担当:高濱

TEL:03-5474-8120
TEL:03-3981-3233

E-mail:pr@riviera.co.jp