

# 蟹・ふぐ・クエ

日本の冬の贅を味わう会席料理

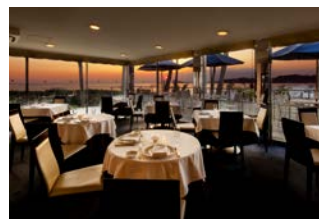
老舗料亭の伝統を受け継ぐ伊藤康裕が贈る、  
新年二夜限りのタベ



1/23金・24土 16:30 受付  
17:00 開始

会場: リビエラ逗子マリーナ内 レストランテAO

おひとり様 ウェルカムドリンク付 25,000円 (税込・サービス料込)



伊藤 康裕 いとう やすひろ  
リビエラ 日本総料理長

1993年、リビエラ東京の前身である料亭「白雲閣」(池袋)に入社。料亭の現場で日本料理の基礎と精神を学ぶ。2010年からはギリシャ日本大使館の公邸料理人として、日本の食文化を国際社会に発信し世界各国の要人を食でもてなした。その功績が評価され、外務大臣より「優秀公邸料理長」に称された。リビエラ逗子マリーナ料理長を経て、現在は日本のリビエラ全体の料理を統括する総料理長を務める。老舗料亭に受け継がれる「日本料理」を軸に、世界各地で培った感性を重ねながら、日本各地の生産者を自ら訪ね、素材と真摯に向き合う料理を追求し続けている。

お問合せ

リビエラ逗子マリーナ イベントデスク

神奈川県逗子市小坪5-23-9 JR鎌倉駅・逗子駅より車で約9分

ご予約は  
こちら

