

豊かに冬を越すために生まれた
料理とワインを、今ここで味わう

2026
RIVIERA
DINING
EXPERIENCE
February

冬の 北イタリアを 堪能する会

会場：レストランテAO 逗子マリーナ

日時：2月7日(土) 13:00～【ランチ限定】

料金：15,800 円(税・サービス料込)
料理5品・ペアリングワイン5種含む

レストランテAO 逗子マリーナ メインシェフ

小川 圭祐

リビエラ逗子マリーナ ソムリエ

山本 佑治

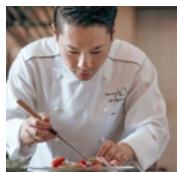


※写真はイメージです

Chef's Message

冬が長い北イタリアでは、煮込みや穀物料理を中心に、寒い季節をどう豊かに過ごすかという知恵が、日々の食卓に息づいています。北から南までイタリア各地で修行を重ね、私の心に強く残ったのは北イタリアの冬の料理でした。食が暮らしと地続きで存在する逗子という場所で、料理は私・小川が、ワインはソムリエ・山本が、この日だからこそ味わっていただきたい北イタリアを、一皿一杯ずつ丁寧に表現します。この季節ならではの時間を、ぜひ一緒にできれば嬉しいです。

小川圭祐



お問合せ
ご予約

Ristorante AO

レストランテAO 逗子マリーナ (鎌倉駅・逗子駅から車で10分)

神奈川県逗子市小坪5-23-16 リビエラ逗子マリーナ内 TEL. 0467-25-0480

