

都会型屋上菜園を持つ新しいスタイルの日本料理レストラン

『リビエラ青山JAPANESE』

6月4日(月)グランドオープン

- ・青山の屋上菜園で採れたての野菜を使ったオーダーメイド型オリジナルコース
- ・「ジェラートワールドカップ2012」スコア第2位の世界的パティシエが作る新鮮野菜のオリジナルスイーツ

この度、株式会社リビエラ東京(本社:東京都豊島区西池袋5-9-5 取締役社長 渡邊 昇)は、かねてより準備を進めておりました、屋上菜園を擁する新しいスタイルの日本料理レストラン『リビエラ青山JAPANESE』を、2012年6月4日(月)に南青山にオープンいたします。

リビエラ東京は1950年に「料亭 白雲閣」としてスタートし、今に至る半世紀以上もの間、日本食への技術を培ってまいりましたが、『リビエラ青山JAPANESE』では、これまでの伝統的な日本料理の枠組みにとらわれず、ヨーロッパや欧米のニュアンスを取り入れた、日本料理の新しい形に挑戦してまいります。

また、これまでになかった新しい取り組みとして、リビエラ青山の屋上菜園の一般公開に至りました。「お客様により新鮮で安心な食材をお届けしたい」という想いから始まった屋上菜園は、無農薬・有機栽培に徹底してこだわった野菜を、リビエラ青山の全スタッフが心を一つに愛情を込めて大切に育てております。

今回、グランドオープン特別メニューとして、『リビエラ青山JAPANESE』のシェフ、野菜ソムリエと共に屋上菜園で収穫した野菜を、料理長・伊藤康裕自らがお客様のお好みに合わせて調理をする、体験型のオーダーメイドコースを展開いたします。安心・安全で新鮮な野菜をご提供するとともに、『リビエラ青山JAPANESE』の特徴である、伝統的な日本料理と海外のエッセンスを組み合わせた国際色豊かな新感覚の日本料理をご堪能いただける内容になっております。

また、ジェラート業界で最も重要な世界的コンテスト「ジェラートワールドカップ2012」のチョコレートピエスマンテ部門でスコア第2位を獲得したパティシエ・高橋秀樹とコラボレーションした、新鮮野菜を使ったオリジナルスイーツもレギュラーメニューとしてご用意いたします。

オープンキッチンから漂う香りや迫力ある熱気、五感が感嘆する『リビエラ青山JAPANESE』ならではのおもてなしの空間を、こころゆくまでお過ごしください。

■グランドオープン特別メニュー 詳細

シェフ、野菜ソムリエと共に屋上菜園で収穫した野菜をお好みに応じて調理する、体験型オーダーメイドコース

メニュー名: 菜園収穫体験メニュー

価格: <<ランチ>> 3,500円(1日限定10食 ※要予約)
<<ディナー>> 6,300円(1日限定10食 ※要予約)

コース内容: <<ランチ>> 採れたて野菜を調理法をかえて3品/魚料理/御飯/汁/コーヒーまたは紅茶
<<ディナー>> 前菜/採れたて野菜を調理法をかえて3品メインディッシュ/御飯/汁/オリジナル野菜スイーツ/コーヒーまたは紅茶



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「リビエラ東京」PR事務局 ((株)プラチナム内) 担当: 福田・細井・浜木
TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075 当日連絡先: 090-5896-4293 (福田)
MAIL: t-fukuda@vectorinc.co.jp

■『リビエラ青山JAPANESE』概要

日時： 2012年 6月4日(月) 11:30 オープン
場所： リビエラ青山1F (東京都港区南青山3-3-3リビエラ
南青山ビル1階)
営業時間： ≪ランチ≫ 11:30 ~ L.O. 14:00
≪ディナー≫ 18:00 ~ L.O. 20:30
定休日： 土日祝日



■リビエラ青山の屋上菜園

「お客様により新鮮で安心な食材をお届けしたい」という想いから始まったこの屋上菜園では、無農薬・有機栽培に徹底してこだわった野菜を、リビエラ青山の全スタッフが心を一つに愛情を込めて大切に育てています。2010年から始まったこの取り組みも、各種野菜からハーブ類、イチゴやレモンの果実に至るまで、今ではリビエラ青山館ビル屋上を覆い尽くすほどの多種多様な食物を栽培するまでになりました。



■リビエラのCSR活動

屋上菜園で使う肥料は、結婚式で出る野菜くずや生ごみを自社施設「リビエラ リサイクルセンター」で一次処理し、河口湖リビエラファームまで運び、落ち葉などと混ぜ、3年間熟成させた良質な堆肥を使用しています。

■シェフプロフィール



リビエラ青山JAPANESE料理長 伊藤康裕 プロフィール

1993年に「リビエラ東京」の前身となる「白雲閣」に入社。
2008年に「リビエラ東京」副料理長、
2009年には「シーサイド リビエラ」副料理長に就任。
2010年7月よりギリシャ大使館にて公邸料理人としてシェフを努め、
欧州各地を巡り、各国料理を学ぶ。
ギリシャより帰国後、「リビエラ青山 JAPANESE」料理長に就任。



リビエラ東京 ケーキ工房パティシエ 高橋 秀樹 プロフィール

1977年生まれ。仙台ロイヤルパークホテルに勤務後、東京・千葉の街場の洋菓子店で修行し、2004年リビエラ東京に入社。
「2009ジャパン・ケーキショー東京」では、最も得意な「チョコレート工芸菓子部門」で優勝である『連合会会長賞』を受賞。
ジェラート業界で最も重要とされる世界的コンテスト、「ジェラートワールドカップ2012」のチョコレートピエスモンテ部門では、13カ国の競合がひしめく中、スコア第2位を獲得しました。

■リビエラ東京 事業内容

| | | | |
|-------|--|--------|--------------------|
| ≪社名≫ | 株式会社 リビエラ東京 | ≪事業内容≫ | 披露宴コーディネイト&プロデュース |
| ≪代表者≫ | 取締役社長 渡邊 昇 | | 挙式コーディネイト&プロデュース |
| ≪設立≫ | 1950年1月 | | 挙式・各種宴会・宴席・衣装・美粧 |
| ≪資本金≫ | 3,000万円 | | 着付・エステティック・装花／花 |
| ≪事業所≫ | リビエラ東京(池袋) シーサイドリビエラ(逗子) リビエラ青山(青山) リビエラシーボニア(三浦) | | 料理・レストラン・引出物・印刷事業等 |

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

「リビエラ東京」PR事務局 ((株)プラチナム内) 担当: 福田・細井・浜木
TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075 当日連絡先: 090-5896-4293 (福田)
MAIL: t-fukuda@vectorinc.co.jp