



外務省認定「優秀公邸料理長」伊藤康裕が贈る

秋の旬素材会席

公邸料理人として数多くの要人感嘆させた伊藤料理長のおもてなし料理をお楽しみいただきます。
日本海の荒波に揉まれた石川県産の旬の魚や、有機堆肥によって育てられた無農薬野菜など。
秋の恵みたっぷりの食材を使ったスペシャルなコースをご堪能ください。



料理長が目の前で仕上げる調理演出や、古代ギリシャの音色を思わせるハーブの生演奏も

11/24sun ~ 29fri

※24日はディナーのみの営業となります

会場／リビエラ青山「アネックス レガール」

LUNCH 12:00 ~ 5,250円 (税・サービス料込み)

DINNER 18:30 ~ 10,500円 (税・サービス料込み)



リビエラ青山
料理長

伊藤康裕

1993年「リビエラ東京」の前進である「白雲閣」に入社。「リビエラ東京」の副料理長、「シーサイドリビエラ」の副料理長を歴任した後、2010年7月より在ギリシャ大使館にて公邸料理人としてシェフを務める。その功績が評価され、外務大臣より2013年度「優秀公邸料理長」に認定される。



ご予約
お問合せ

リビエラ青山 tel.03-5411-1148

東京都港区南青山3-3-3 www.riviera-p.jp/a/

外苑前駅1a出口より徒歩3分

