

**リビエラ、世界的ピアニスト仲道郁代氏を迎え、五感で味わう  
「QUALIA CONCERT & DINNER」ワールドツアーを3カ国5地域で開催**  
～ 開催を記念し、クルージング&ワイン会を6月18日(土)の1日限定で開催 ～  
<http://www.riviera-g.jp/event/1050>

株式会社リビエラ(本社:東京都港区 取締役社長:小林昭雄)は、上質な音楽と料理を五感で楽しんでいただく特別企画「QUALIA CONCERT & DINNER」を、6月8日(水)のリビエラ逗子マリーナにおける「シーサイド リビエラ」を皮切りに、青山、池袋、上海、カリフォルニアの3カ国5地域を巡るワールドツアーとしてスタートすることを発表します。また、今回の「QUALIA CONCERT & DINNER」の開催を記念し、一般の方もご参加いただける「クルージング&ワイン会」を6月18日(土)に開催致します。



ピアニスト仲道郁代



シーサイド リビエラ

このワールドツアーは、リビエラグループとご縁のある世界中の方々に感謝の気持ちをお伝えするために、私たちが大切にしているサービス理念「QUALIA」の下に完全招待制の音楽とお料理とのマリアージュ企画で、今年から「QUALIA CONCERT & DINNER」と名称も新たに開催するものです。3回目となる今回は、本物を知る世界中の音楽ファンを魅了してやまないピアニストの仲道郁代さんをお迎えし、その美しく優雅なピアノの生演奏を聴きながら、世界各地のリビエラのシェフが創りだす地元の食材を存分に活かしつつも新たなアイデアを加えた特別なお料理をお楽しみいただけます。今回の逗子の「QUALIA CONCERT & DINNER」は世界ツアーのキックオフの会になります。

今回のワールドツアー開催にあたり、株式会社リビエラホールディングス 代表取締役会長 兼 社長 渡邊昇は、「『QUALIA CONCERT & DINNER』は、日本が誇る世界的ピアニストである仲道郁代さんの音楽とリビエラグループの空間、料理、世界基準のおもてなしがあって初めて実現できるまさに QUALIA 感動体験をお楽しみいただけます」と述べています。

### 【仲道郁代 プロフィール】

1987年ヨーロッパと日本で本格的にデビュー。作品へ真摯に取り組む姿勢や音楽性が高く評価され「ベートーヴェン弾き、仲道郁代」の評価を確固たるものとしている。一方で子どもたちと音楽を結ぶ活動を通し、幅広いファンを魅了している。

著作には『ピアニストはおもしろい』(春秋社刊)等があり、メディアへの出演を通して音楽の素晴らしさを広く深く伝える。2016年はデビュー30周年を迎え、ゲヴァントハウス弦楽四重奏団、ハンガリー国立フィルハーモニー管弦楽団との共演を予定している。

<http://www.ikuyo-nakamichi.com>

<本リリースに関するお問い合わせ・当日の取材依頼先>

株式会社リビエラ 広報部 河西 鈴木

【TEL】03-5474-8120 【FAX】03-5474-8121 【Mail】[kasai@riviera.co.jp](mailto:kasai@riviera.co.jp)



## 【クルージング & ワイン会について】

尚、このワールドツアーのキックオフにちなんで、一般の方にもご参加いただける「クルージング&ワイン会」を6月18日(土)に開催致します。この会は、湘南の海をクルージングでお楽しみいただいた後、話題のレストラン「リビエラ グランブルー」にて海に沈む夕陽を眺めながらイタリアンのフルコースとともに、厳選されたワインをご堪能いただける特別なプランです。味覚だけでなく、視覚、聴覚、触覚、嗅覚すべてで感動と驚きを感じていただける、まさに「QUALIA」をお楽しみ頂けます。

クルージングでは、フランス シャンパーニュ地方で無農薬栽培されたブドウを使ったオーガニックシャンパン「ドラピエ」を、アランチーニクアトロフォルマッジなど洗練されたアンティパスティと一緒に、潮風感じる爽やかな海の上でお楽しみいただけます。



湘南の海をクルージングで楽しめます



美しいサンセットを眺めながら、ロゼワインをご堪能いただけます

ワイン会では、リグーリア、カリフォルニアなど世界の選りすぐりのワインをご用意します。サンセットタイムには、フランス プロヴァンス産のロゼ「タンピエ」を片手に夕陽をご覧ください。料理は「リビエラ グランブルー」のグランシェフ石井大輔がこの日のために特別にご用意したワンランク上のイタリアンフルコースで、世界のピアノファンを魅了してやまない仲道郁代さんのピアノ曲をBGMに、葉山牛、三浦野菜など地元食材を活かした地産地消のお料理により「最高の感動体験」をご堪能いただけます。詳しくは「クルージング&ワイン会」Webサイトを御覧ください。

(<http://www.riviera-g.jp/event/1050>)

## 【リビエラグループについて】 (<http://www.rivieraholdings.co.jp/>)

リビエラグループは、世界中の著名人がメンバーに名を連ねる、1926年に創設された米ロサンゼルスの名門ゴルフコース「ザ・リビエラカントリークラブ」をフラッグシップとする企業グループです。日本国内では、自社で保有する「リビエラ東京(池袋)」、「リビエラ青山(南青山)」、「リビエラ3002 エラ逗子マリーナ(逗子)」、「リビエラシーボニアマリーナ(三浦)」の4拠点を中心に、ウェディング、リゾート、マリンレジャー、レストラン・カフェ、スポーツクラブ、建築・不動産など多岐にわたる事業を展開しています。

<本リリースに関するお問い合わせ・当日の取材依頼先>

株式会社リビエラ 広報部 河西 鈴木

【TEL】03-5474-8120 【FAX】03-5474-8121 【Mail】[kasai@riviera.co.jp](mailto:kasai@riviera.co.jp)



<添付資料>

【クルージング & ワイン会概要】

■開催日	2016年6月18日(土)	※雨天・荒天の場合は翌6月19日(日)に順延
■スケジュール	14:00	鎌倉駅周辺より送迎
	15:00-17:00	クルージング
	17:00-20:00	「リビエラ グランブルー」にてワイン会
	20:00	鎌倉駅まで送迎
■申込方法	要予約	<a href="http://www.riviera-g.jp/event/1050">http://www.riviera-g.jp/event/1050</a> ※先着50名様
■料金	お1人様	20,000円(税・サービス料込) ※乗船料も含まれます。
■コース内容	前菜	前菜盛り合わせ 魚介のサラダ 三浦野菜のセモリナ粉フリット フルーツマトと塩とバジリコとオリーブオイル 鎌倉ハム モッツアレラインカロツツァ 海水うにのクリームスパゲッティーニ サザエと蛤のオープン焼き 葉山牛もも肉のグリル 10種類のフルーツスムージーとココナッツのパンナコッタ バニラアイス フルーツスムージー 苺 バナナ オレンジ マンゴー 桃 スイカ いちじく パイナップル リンゴ ブルーベリー ラズベリー メロン ココナッツパンナコッタ ミント 花 ドライの飾り
■ワイン(5種)	シャンパン	ドラピエ ブリュット ナチュラル
	ロゼ	ドメヌ・タンピエ・バンドール
	白ワイン	リヴィエラ リグーレ ディ ポネンテ ピガート
	赤ワイン	ルチェンテ アルテミス

<本リリースに関するお問い合わせ・当日の取材依頼先>  
株式会社リビエラ 広報部 河西 鈴木  
【TEL】03-5474-8120 【FAX】03-5474-8121 【Mail】kasai@riviera.co.jp