

SHINAGAWA DINING TERRACE

7/15 GRAND OPEN !!

NYスタイルのフードホール・マーケット
シナガワダイニングテラス
「SHINAGAWA DINING TERRACE」



SHINAGAWA DINING TERRACE

PIZZA & TAPAS **cibo**

September roast coffee

KANDOU NIPPON real store

CASUAL STEAK HOUSE **RIB**

「SHINAGAWA DINING TERRACE」とは

東京の玄関口として 2020 年に向けて再開発が進み、多くの観光客や多様なライフスタイルが集う品川エリアに誕生する、「SHINAGAWA DINING TERRACE(シナガワ ダイニング テラス)」。4 つの異なる店舗が 1フロアに集う「フード、デリ、カフェ、ベーカリー、ショップ」が融合する、世界中の誰もがカジュアルな雰囲気を楽しめる、NY スタイルのフードホール・マーケットです。レセプションには、着物コンシェルジュが常駐し、日本のおもてなしを体現いたします。

NY スタイルのフードホール・マーケットとは

日本でいうチェーン店が軒並み連なるフードコートイメージでは無く、それぞれの店舗が、素材とクオリティにこだわった美味しい料理を提供し、レストランに行くよりもカジュアルで、オープンな空間をリラックスして楽しむことができるのが、NY で流行のフードホールのスタイルです。さらに、「フード、デリ、カフェ、ベーカリー、ショップ」が一つのエリアに融合し、テイクアウトもできることから、その模様はさながら、「マーケット」のような活気を生み出します。現在、NY では、新たな食のトレンドを産み出す場所として、フードホールが注目されています。



「SHINAGAWA DINING TERRACE」の特徴

SHINAGAWA DINING TERRACE(シナガワダイニングテラス)でしか食べることができない「PIZZA & TAPAS cibo」の、ピザをサンドイッチ型に進化させたピザサンドやスイーツ×ピザを追求し開発したピザ・タルトタタンなどの進化系ピザや、熟成肉の中でも、さらに旨味を凝縮させた氷温熟成肉が食べられる「CASUAL STEAK HOUSE RIB」で提供される料理はもちろん、内装に関してもこだわりを表現しています。cibo にあるピックカウンターでは、ポジティブドリームパーソンズならではのお客様との触れ合いを大切に、デザートバーの屋台、ハンモックやキャンプアイテムなどがディスプレイされ、まるでグランピングをイメージした店舗造りを行うなど、遊び心溢れる空間を一日を通して提供し、訪れた方々が、カジュアルな雰囲気をリラックスして楽しむことができます。



PIZZA & TAPAS cibo

[ピザ&タパス チーボ]

バラエティ豊かなフードを気ままに楽しめるニューヨークスタイルのデリ&カジュアルダイニング

ここでしか食べることのできない進化系ピザや樽生ワインが楽しめる活気あるカジュアルダイニング。



MENU

※下記メニューは全時間帯で注文可能です。



夏野菜とシャルキュトリーのミルフィーユピザ

5,800 円

ズッキーニとナス、ジューシーなパテやハムとサラミをじゃがいものペーストで重ねたダイナミックなミルフィーユピザ。家族やグループでシェアして、テーブルを盛り上げる1品です。(※5~6名分)



コンビーフとザワークラウトのピザサンド

3,800 円

コクのあるコンビーフとザワークラウトをピザ生地ですاندした、新感覚ピザ。トマトソースとバジルソースの風味が食欲を刺激する、SHINAGAWA DINING TERRACE でしか食べられないオリジナルピザです。



三浦野菜のバーニャカウダピザ

2,800 円

新鮮な朝採れの三浦野菜をふんだんに盛り付けた、彩り豊かなバーニャカウダピザ。プレーンなピザ生地ですべて野菜を楽しむ、ヘルシー嗜好の女性におすすめです。



氷温熟成肉のRIB マックススペシャル

2,400 円

『カジュアルステーキハウス リブ』で提供している、自慢の氷温熟成肉が堪能できる贅沢な1品。クレソンとステーキソースで仕上げたスペシャルなステーキピザです。



まるごとアップルのタタン風ピザ

2,400 円

りんご3個分をまるごとオープンでローストし、シナモンが香るまるでタルトタタンな、まるごとアップルピザです。

★SHINAGAWA DINING TERRACE オープン記念★ (7/15~7月末)

オープン記念「樽生ワイン 無料飲み放題 女性限定 7月末日まで」

※通常価格 樽生ワイン(ともに赤白):400円/樽生スパークリングワイン(ともに赤白):500円



—新しい食の楽しみ方をご提案。世界のトレンドフードをセレクトしたショップ—

世界各国から取り寄せたワインやチーズなどトレンドの食品を取り扱うショップ。お土産や贈り物などにご利用頂ける珍しい商品や、自宅で楽しめるこだわりの商品などをご用意。国内外の宿泊ゲストや近隣エリアで暮らす人のライフスタイルが豊かになる新しい食の楽しみ方を提案いたします。



KANDOU NIPPONについて

KANDOU NIPPON は、商品を通して “感動で満ちあふれる日本を創ってゆく。” 為のブランドです。四季を通じて日本のハレノヒに、日本の代表的な食材を素材・製法等に拘り、モダンにアレンジした商品を提供いたします。日本の伝統に新たな価値を吹き込み、日本の素晴らしさを多くの方にお届けするブランドです。

ここ、SHINAGAWA DINING TERRACE(シナガワダイニングテラス)では、国籍を問わず、多様な人々が集まる施設です。KANDOU NIPPON real store では、日本酒スパークリングやおせちなどを提供する予定です。



KANDOU NIPPON



※画像はイメージ

September roast coffee

[セプテンバー ロースト コーヒー]

- こだわりの焙煎コーヒーを焼きたてパンとともに楽しめるスペシャルティコーヒーストア -

東京三軒茶屋の Obscura(オブスキュラ)で焙煎したこだわりの珈琲豆を使ったコーヒーとパンのショップ。バイヤーが世界各国から買い付けた豆を、個性に合わせて焙煎。店内厨房で焼きあげたパンを、コーヒーとあわせてテイクアウトでもイートインでも楽しめます。豆の選定から焙煎までこだわりぬき提供する、オリジナルブランドのコーヒースタンドは、忙しい朝を大切な時間に變化させます。



Obscura(オブスキュラ)とは

スペシャルティコーヒーという世界における流通5%程度の貴重でクオリティの高い最高品質のコーヒー豆を使用し、ご家庭やお店で「コーヒーのある生活」を楽しむきっかけを提供しているコーヒーショップ。
<http://obscura-coffee.com/about/>

MENU

・スプリット ¥700
〈エスプレッソとミルクとラテ飲み比べ〉



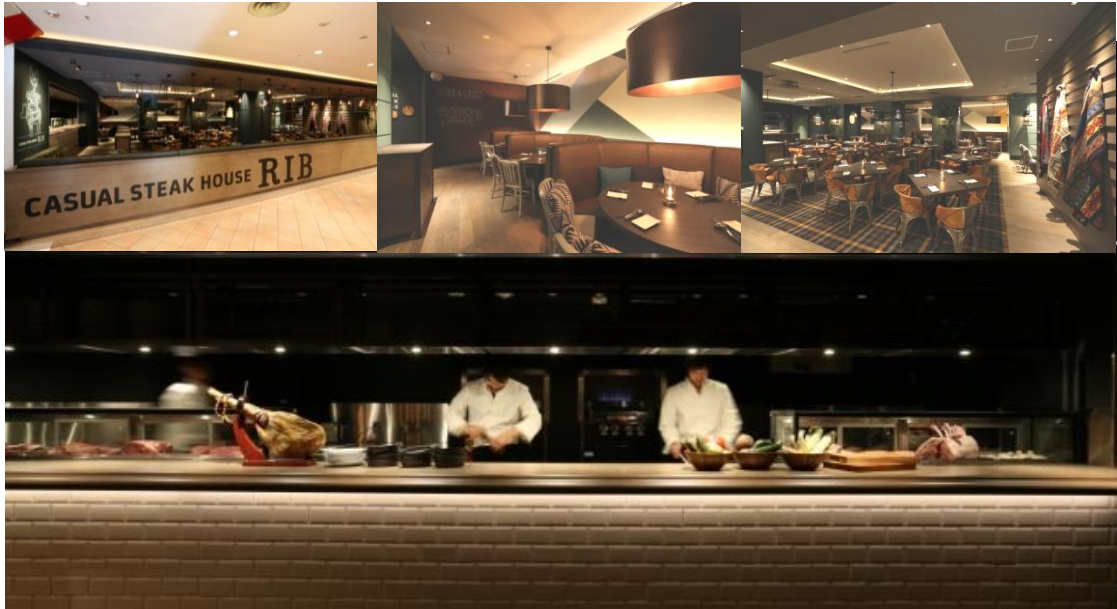
・ハーブティ ¥450
〈 スティーブンスミス No.45 〉



*KANDOU NIPPON real store でティーバックを販売しています

—氷温熟成肉を世界各国のワインと楽しむステーキハウス—

氷温熟成で約2週間熟成したエイジングビーフや、イベリコ豚、日向鶏などのステーキを、カジュアルなプライスで気軽にお楽しみ頂けるステーキハウス。熟成肉と相性抜群のグリルドコーンや、新鮮な朝採れ三浦野菜をグリルしたボックスサラダ、グリルした熟成肉を添えたインパクトのあるブラッディメアリーなど、ここでしか食べられないサイドメニューもご用意しています。



MENU



氷温熟成肉 トモサンカク 100g ~ 1,800円~

氷温熟成肉ブラックアングス肩ロース 100g ~ 2,000円~

○氷温熟成肉とは

0℃から氷結点の温度域のことを「氷温域」で熟成する熟成方法。食材を構成する細胞は、氷温状にすると「うま味」・「甘味」につながるアミノ酸・糖類を蓄えるため、「まろやかさ」や「なめらかさ」のアップにつながります。



三浦野菜のボックスグリルドサラダ 900円

12種類の新鮮な朝採れ三浦野菜をグリルし、ボックスにつめました。ハニーマスタードが野菜の甘みを引き立てます



グリルドビーフのブラッディメアリー 1,200円

ニューヨークで定番のドリンク、ブラッディメアリーを、RIBらしくグリルドビーフを添えてユニークに仕上げました。



グリルドコーン 800 円/1 本

〈左から〉

メキシカン(チリ)、バーベキュー、バター醤油、
ガーリックバター、キャラメルメープルシロップ

とうもろこしを丸ごとグリルし、チリパウダーと粉チーズで味付けした、ステーキとの相性抜群の1品です。ニューヨークでは人気の品で、RIB では、5つのフレーバーをご用意しました。

★SHINAGAWA DINING TERRACE オープン記念★ (7/15~7 月末)



キャラメルメープルシロップグリルドコーン

800 円/1 本

オープンを記念して、期間限定のフレーバーをご用意。7/15~7 月末の期間中だけお楽しみ頂ける甘いグリルドコーンです。

SHINAGAWA DINING TERRACE 今後のイベント情報

SHINAGAWA DINING TERRACE(シナガワダイニングテラス)では、ミュージックやライブペイントなどのアートワークショップや、ワインやチーズについて学ぶことのできるセミナーなどの体験型コンテンツを実施し、食だけではない多様なトレンドを産み出し、今後の品川エリアを盛り上げていく予定です。

■8月のイベント

ポジティブドリームパーソンズが運営するフラワーショップ、「サンジヨルディフラワーズ ザ・デコレーター」がお届けする、アートフラワーのイベントを開催いたします。
メイソンジャーをイメージした花のデコレーションをレッスンいたします。

日時などの詳細は、HPでご案内いたします。



SHINAGAWA DINING TERRACE

SHINAGAWA DINING TERRACE概要

フロア名称	SHINAGAWA DINING TERRACE (シナガワ ダイニングテラス)		
住所	〒108-0074 東京都港区高輪 3-13-3 シナガワゲース内		
アクセス	東海道新幹線・JR・京急線品川駅 高輪口より徒歩 3 分  		
電話番号	03-6277-2629	定休日	なし
WEB	http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/shinagawa-dining-terrace.html		

PIZZA & TAPAS cibo

ピザ&タパス チーボ

営業時間	11:00~24:00 <LUNCH 11:00~16:00 / DINNER 16:00~24:00(L.O. 23:00)>		
席数	249 席(ダイニング:225 席、カウンター:24 席)		
WEB	http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/shinagawa-dining-terrace/cibo.html		

September roast coffee

セプテンバーローストコーヒー

営業時間	9:00~20:00		
席数	16 席(テーブル:16 席、他スタンディング)		
WEB	http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/shinagawa-dining-terrace/september-roast-coffee.html		

KANDOU NIPPON real store

カンドウニッポン リアルストア

営業時間	9:00~20:00		
WEB	http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/shinagawa-dining-terrace/kandou-nippon.html		

CASUAL STEAK HOUSE RIB

カジュアルステーキハウス リブ

営業時間	LUNCH 11:00~15:00(L.O. 14:30) DINNER 17:30~24:00(L.O. 23:00)		
席数	138 席		
WEB	http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/shinagawa-dining-terrace/rib.html		

◆Dropbox◆ ※画像データはこちらからダウンロードいただけます。

https://www.dropbox.com/sh/wfqqj23qghkssfr/AAC-e8NgdGN0gUz4y_eRmmCVa?dl=0

ポジティブドリームパーソンズについて

株式会社ポジティブドリームパーソンズ(東京都渋谷区：代表取締役社長 杉元崇将)は、1997年7月1日創業の、全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業です。

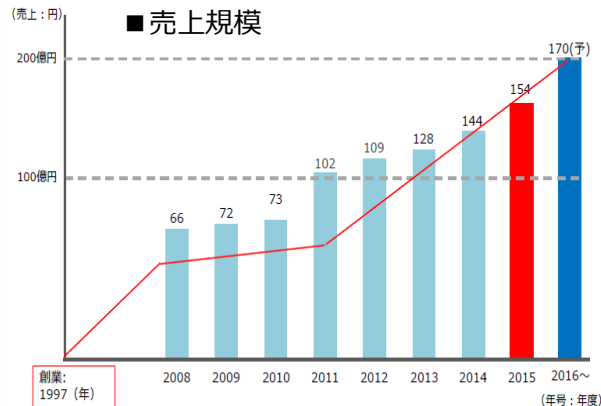
創業当初は、ウェディングプロデュースを専門とし、自社会場を持たずに提携するレストラン会場でプランニングを実施する”持たざる経営“で、当時としてはめずらしかった、レストランウェディングを拡大、業績を伸ばしてまいりました。2002年以降、自社運営の会場で事業展開を加速させ、ウェディングを中心としたレストラン、ホテル、フラワー、バンケット(宴会)のイベントプランニング、コンサルティング事業という5事業を展開。1万件以上にも及ぶ顧客データを元にノウハウ化した、高い確率で感動を引き起こす「感動の方程式」を武器に、2008年以降はウェディング専門企業から、「感動創出企業」へとシフトし、創業以来19年連続の増収・黒字経営を続ける成長企業です。

今後益々進む日本全体の急速な少子高齢化を踏まえ、一生に一度の結婚式を媒介とした感動創出に留まらず、日常の連続性で起こる感動の創出に注力し、ウェディング事業で培った、フード&ビバレッジ提供のノウハウを活かして、レストラン事業への本格展開を狙って更なる成長を目指しています。20年目を迎える本年度は、SHINAGAWA DINING TERRACE(シナガワダイニングテラス)など、レストラン事業を通じた驚きや感動提供に軸をおき、名古屋やその他のエリアへの出店・展開を予定しています。

■事業展開エリア



■売上規模



会社概要

- 社 名: 株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立: 1997年7月1日
- 本 社 所 在 地: 東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 3F
- 代表取締役社長: 杉元 崇将
- 従 業 員 数: 820名(2016年5月現在)
- 事 業 内 容: ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画
およびコンサルティング事業
- WEB サイト: <http://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント: Facebook(<http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<http://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram([positivedreampersons_inc](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc))

【本件に関するお問い合わせ】株式会社ポジティブドリームパーソンズ

広報担当: 伴・野澤・平岡 TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 E-mail/ pr_team@positive.co.jp