

【報道関係各位】

2023年10月13日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

数量限定【2024年の幕開けを華やかに祝う生おせち】予約受付中

神戸ハーバーランド ホテルクラウンパレス神戸

「THE MARCUS SQUARE KOBE」

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：宮下 慶輔、以下 PDP）が運営する神戸ハーバーランド ホテルクラウンパレス神戸内「THE MARCUS SQUARE KOBE (ザ マーカスクエア 神戸)」は、新年を豊かに彩るおせちを12月25日まで予約受付しております。2024年のおせちは、伝統的な”おせちらしさ”と兵庫や近隣地域の土地の恵みを使用した、山と海が一度に味わえる独創的なザ マーカスクエア神戸らしいスペイン・バスク地方の料理をモチーフにした洋風特別メニュー全22品詰めた、贅沢なおせちとなっております。きめ細やかで滑らかな口当たりのヴーヴ・クリコのシャンパンとともにお楽しみいただける、ここでしか味わえない洋風生おせちが新しい年明けのひとときに華を添えます。



【数量限定】 THE MARCUS SQUARE KOBE おせち 2024

<価格>¥45,000 (税込)

<お渡し日>2023年12月30日(土) 10時00分~17時00分

12月31日(日) 10時00分~15時00分

上記時間内に店舗にてお渡しとなります。

<予約 URL> https://www.kandou-nippon.jp/SHOP/TMK_OSECHI2024_01.html

※生おせちの為、発送等は行っておりません。

※数量限定のため予約締切日前に受付を終了する場合がございます。

<お品書き>



壺の重

おせち定番の縁起物を洋風アレンジしました。

数の子クリームチーズディップフレンチキャビア添え/丹波ぶどう豆 赤ワイン味/
メープル香る伊達巻/丹波産鶏腿肉のガランティース/瀬戸内産蛸のガリシア風/神
戸旬菜のピクルス/海老のブランチャ ガーリックソース/若桃甘露煮/栗きんとん



貳の重

海の幸の縁起物 真鯛、海老、鮑などの人気素材を使用し、ザ マーカスク
クエア 神戸らしいスペイン・バスク地方の料理をモチーフに調理

瀬戸内真鯛ポアレ ロメスコソース/アワビ チャコリ煮込み/オマール海老のグラタ
ン仕立て

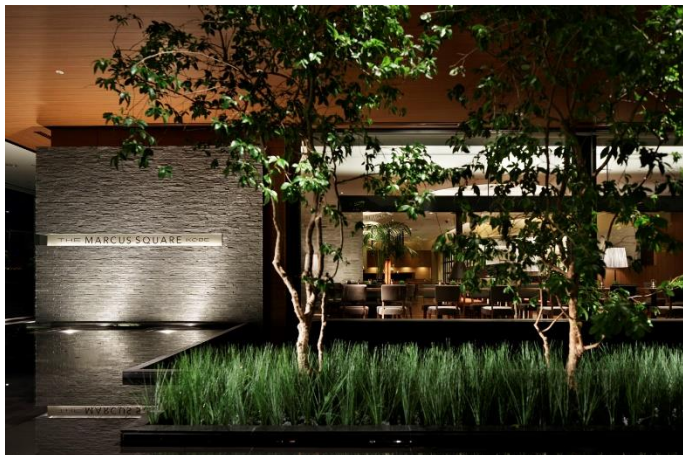


参の重

兵庫県産黒毛和牛「但馬牛」のローストや神戸ポークなど神戸の恵みを楽
しみいただけるメニューとデザート

バスクチーズケーキ/淡路藻塩のサブレ/ピコス/スペイン産チョコレートのブラウ
ニー/神戸ポークのパイ包み焼き/塩糍を纏った但馬牛のロースト ソースジャポネ
/梅ちらし 青串/キャビア/灘の酒粕ディップ

施設概要



施設名 THE MARCUS SQUARE KOBE
(ザ マーカスクエア 神戸)

住所 〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-3-5
神戸ハーバーランドホテルクラウンパレス神戸内

TEL 078-367-1622

公式 WEB サイト <https://www.marcus-kobe.com/>

運営会社概要

- 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
- ファウンダー：杉元 崇将
- 代表取締役社長：宮下 慶輔
- 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 4F
- 従 業 員 数：996名（2023年6月1日現在）
- 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： <https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook（ <https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons> ）
Twitter（ https://twitter.com/pdp_kandou ）
YouTube（ <https://www.youtube.com/positivedreampersons> ）
Instagram（ 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 [須藤・小瀬村]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp