

【報道関係各位】

2014年10月3日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

---

---

## 2014年クリスマス特別メニュー予約開始 ～小さなクリスマスの贈り物～

2014年10月1日より

---

---

感動創出企業を目指す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：杉元崇将、以下PDP）は、直営するレストランにて、2014年10月1日よりクリスマスディナープランを販売します。

クリスマスリースをイメージしたデコレーションの魚介を贅沢に使用したカリフラワーのババロアや、可愛らしくカットされた温野菜を添えたイベリコ豚のローストなど、こだわりの食材を、クリスマスらしく彩り豊かに華やかに仕立てました。

また、特製のお食事とともに、オプションとして、サンジョルディフラワーズ ザ・デコレーターによる華やかなクリスマス限定フラワー（ボックス、もしくは花束）や、フリードリンク付のプランをご用意します。聖なる夜にふさわしいひと時をお楽しみください。



《クリスマスディナーコース 内容》

※基本コースのご案内です。レストランごとに、フラワーつきプラン、飲み放題つきプランなどのご用意もございます。

¥6,000 コース

---

・贅沢に散りばめた旬の魚介とカリフラワーのパパロアのアンサンブル クリスマスリースをイメージして

- ・フランス産フォアグラのポワレと濃厚な栗のスープ
- ・オマール海老、帆立貝、白身魚のパイ包み焼き 九条葱と西京味噌のオランダーズソース
- ・イベリコ豚のロースト 蜂蜜と黒胡椒のソース 温野菜のイルミネーションを添えて
- ・ツリーに見立てたヴァローナ社 “イボワール” のムース 苺と季節の果実を飾って

---開催店舗---

■ガーデンレストラン オールデイダイニング (東京・品川)

[http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/alldaydining/plan/plan\\_20141004.html](http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/alldaydining/plan/plan_20141004.html)

■バルコニー レストラン&バー (東京・六本木1丁目)

[http://www.balcony-rb.com/plan/restaurant/plan\\_20141004.html](http://www.balcony-rb.com/plan/restaurant/plan_20141004.html)

■レストラン&バー インザパーク (福岡・大名)

[http://fukuoka.villas.jp/restaurant/in-the-park/plan/plan\\_20141010.html](http://fukuoka.villas.jp/restaurant/in-the-park/plan/plan_20141010.html)

¥8,000 コース

---

・贅沢に散りばめた旬の魚介とカリフラワーのパパロアのアンサンブル クリスマスリースをイメージして

- ・フランス産フォアグラのポワレと濃厚な栗のスープ
- ・オマール海老、帆立貝、白身魚のパイ包み焼き 九条葱と西京味噌のオランダーズソース
- ・ブラッドオレンジのグラニテ
- ・国産牛ロースのグリル ソースジャポネ 温野菜のイルミネーションとトリュフの香りを添えて
- ・ツリーに見立てたヴァローナ社 “イボワール” のムース 苺と季節の果実を飾って

---開催店舗---

■ガーデンレストラン オールデイダイニング (東京・品川)

[http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/alldaydining/plan/plan\\_20141004.html](http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/alldaydining/plan/plan_20141004.html)

■バルコニー レストラン&バー (東京・六本木1丁目)

[http://www.balcony-rb.com/plan/restaurant/plan\\_20141004.html](http://www.balcony-rb.com/plan/restaurant/plan_20141004.html)

■レストラン&バー インザパーク (福岡・大名)

[http://fukuoka.villas.jp/restaurant/in-the-park/plan/plan\\_20141010.html](http://fukuoka.villas.jp/restaurant/in-the-park/plan/plan_20141010.html)

¥10,000 コース

---

- ・ほうれん草を纏ったオマール海老のムース マダガスカルルージュ・パンブルムースのジュレと共に
- ・キノコのフラン、キノコのコンソメ、キノコのグリッシーニ 「冬の間々に見立てて」
- ・甘鯛のポアレ ポルチーニ茸のリゾット ほんのり甘い白ワインソース
- ・ブラッドオレンジのグラニテ シャラン産鴨胸肉のロティとフォアグラソテー

- ・ノエルカラーの3色ピューレ添え オレンジ香るマデラソース
- ・禁断の果実のシブーストと聖なる夜に奏でるチョコレートのアンスンブル

---開催店舗---

- レストランチェリー ウィズ スカイバー (東京・品川)

[http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/celly/plan/plan\\_20141006.html](http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/celly/plan/plan_20141006.html)

- テラスレストラン コンフォートハウス (福岡・大名)

[http://fukuoka.villas.jp/restaurant/comfort\\_house/plan/plan\\_20141003.html](http://fukuoka.villas.jp/restaurant/comfort_house/plan/plan_20141003.html)

- メインダイニング カバーナ (福岡・桜坂)

[http://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/plan/plan\\_20141010.html](http://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/plan/plan_20141010.html)

- レストラン オン ア ターブル (福岡・博多)

[http://www.granadasuite.com/fukuoka/restaurant/onatable/plan/plan\\_20141007.html](http://www.granadasuite.com/fukuoka/restaurant/onatable/plan/plan_20141007.html)

- レストラン アズロマーレ (長崎・サンセットマリーナ)

[http://nagasaki.villas.jp/restaurant/plan/azzurromare/plan\\_20141004.html](http://nagasaki.villas.jp/restaurant/plan/azzurromare/plan_20141004.html)

---

#### ¥12,000 コース

- ・ほうれん草を纏ったオマール海老のムース マダガスカルルージュ・パンプルムースのジュレと共に
- ・ズワイ蟹とインカの目覚め、ホワイトソースのショソソ アメリカーナソース
- ・キノコのフラン、キノコのコンソメ、キノコのグリッシーニ 「冬の間々に見立てて」
- ・金目鯛のポアレ ホワイトアスパラガスのグラタン添え ソースペリゲー
- ・ブラッドオレンジのグラニテ
- ・仔牛のフィレとフォアグラのソテー ノエルカラーの3色ピューレ添え モリーユ茸のクリームソース
- ・禁断の果実のシブーストと聖なる夜に奏でるチョコレートのアンスンブル

---開催店舗---

- レストラン ルーク (東京・銀座)

[http://www.restaurant-luke.com/plan/restaurant/plan\\_20141008.html](http://www.restaurant-luke.com/plan/restaurant/plan_20141008.html)

- スケープス ザ スイート (神奈川・葉山)

<http://www.scapes.jp/plan/restaurant.html>

- レストラン グリルテーブル ウィズ スカイバー (兵庫・神戸)

[http://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable/plan/plan\\_20141010.html](http://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable/plan/plan_20141010.html)

- テラスレストラン コンフォートハウス (福岡・大名)

[http://fukuoka.villas.jp/restaurant/comfort\\_house/plan/plan\\_20141003.html](http://fukuoka.villas.jp/restaurant/comfort_house/plan/plan_20141003.html)

- メインダイニング カバーナ (福岡・桜坂)

[http://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/plan/plan\\_20141010.html](http://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/plan/plan_20141010.html)

- レストラン オン ア ターブル (福岡・博多)

[http://www.granadasuite.com/fukuoka/restaurant/onatable/plan/plan\\_20141007.html](http://www.granadasuite.com/fukuoka/restaurant/onatable/plan/plan_20141007.html)

- レストラン アズロマーレ (長崎・サンセットマリーナ)

[http://nagasaki.villas.jp/restaurant/plan/azzurromare/plan\\_20141004.html](http://nagasaki.villas.jp/restaurant/plan/azzurromare/plan_20141004.html)

¥15,000 コース

- ・ほうれん草を纏ったオマール海老のムース マダガスカルルージュ・パンプキンスのジュレと共に
- ・ズワイ蟹とインカの目覚め、ホワイトソースのショソソ アメリカソース
- ・キノコのフラン、キノコのコンソメ、キノコのグリッシーニ 「冬の間々に見立てて」
- ・平目のヴァプールとアワビ キャビアを入れた白いソース モンバジャックの香り
- ・ブラッドオレンジのグラニテ
- ・国産牛フィレとフォアグラのソテー ロッシーニ風 ノエルカラーの3色ピューレ添え 芳醇なポルトソース トリュフの香り
- ・ヴァローナ社 “グアナラ” のキューブと苺のマリアージュ 森の果実とバニラのハーモニー

---開催店舗---

- レストランチェリー ウィズ スカイバー (東京・品川)

[http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/celly/plan/plan\\_20141007.html](http://www.landmark-tokyo.com/restaurant/celly/plan/plan_20141007.html)

- レストラン ルーク (東京・銀座)

[http://www.restaurant-luke.com/plan/restaurant/plan\\_20141008.html](http://www.restaurant-luke.com/plan/restaurant/plan_20141008.html)

- スケープス ザ スイート (神奈川・葉山)

<http://www.scapes.jp/plan/restaurant.html>

- レストラン グリルテーブル ウィズ スカイバー (兵庫・神戸)

[http://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable/plan/plan\\_20141010.html](http://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable/plan/plan_20141010.html)

¥6,000 コース



¥8,000 コース



¥10,000 コース



¥12,000 コース



¥15,000 コース



【サンジョルディフラワーズ ザ・デコレーターとは】

サンジョルディフラワーズ ザ・デコレーターは、『お花を売る』のではなく、あえて花を『商品の一部』と見立て、アレンジメント力、独創性、装飾能力、サービスの全てが商品であるという考えのもと、届けたい思いをより強く感動的に伝えられるよう、詳細なヒアリングを行い、オーダーメイドで商品を作ります。自宅やホテルへ出張し、一室丸ごとをフラワーアレンジメントでデコレーションする「ホームデコール」や、指定の時間と場所にスーツを着用したスタッフが花を届ける「ポーターサービス」など、他の生花店にはない独自のサービスを提供しています。

WEB サイト/: <http://www.saintjordiflowers.com/>

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	560名 (※2014年5月1日現在)
事業内容	ホテル事業、レストラン事業、ウェディング事業、バンケット事業、フラワー事業、コンサルティング事業
WEBサイト	<a href="http://www.positive.co.jp/">http://www.positive.co.jp/</a>
公式アカウント	Facebook ( <a href="http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons">http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons</a> ) Twitter (@pdp_kandou)

**【本プレスリリースのお問い合わせ先】**

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 担当：野澤  
TEL/ 03-5720-7880 FAX/ 03-5704-8674