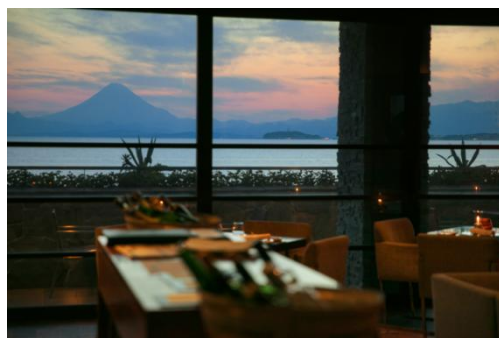


コンパクトデザインホテル「SCAPES THE SUITE」期間限定×美食 宿泊プラン
夏限定 天然車えび・短角牛で葉山の滋味を
一希少食材で“葉山の夏”ストーリーコースつき宿泊プラン販売開始—

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、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)が運営する、コンパクトデザインホテル「SCAPES THE SUITE(スケープス ザ スイート)」は、葉山の自然をテーマに、地産と旬の素材にこだわった料理を提供しています。宿泊ゲスト限定の特別ディナーは、郷土色と季節感が五感を刺激するフルコースです。今回の夏食材は、希少な天然車海老や短角牛をご用意しました。涼やかな葉山の風とともに、富士の凛とした風情に溶け込む慶びを。そして、シンプルで美しく、葉山の夏に抱かれるようなひとときをお過ごしください。



天然の活き車海老

明瞭な縞模様の活き車えびは、芳醇な旨味と噛むごとに進む甘味が特徴。旬でもある今頃が最も美味しい時です。お好みのスタイルを食べ比べする愉しみをご用意しています。

年間1-2%シェアの希少短角牛

和牛のひとつで年間1-2%程のシェアしかなく、希少性の高いブランド牛です。その質の良い赤身肉を葉山界隈でのみ流通する朝採れ地野菜と一緒にタリアータでお楽しみいただけます。

ソムリエによるペアリング

オプションで専属ソムリエによる一皿ごとのペアリングをご提案いたします。お酒の種類は多岐に渡り、驚く方も。お酒を料理と合わせて味わうことで、葉山の海のような、より深い美食探訪を愉しむことができます。

ディナーコースメニュー

Amuse アジのピンチョス
H.O.V 三浦産夏野菜のバーニャカウダ
Soup&Deuxieme 焼とうもろこしのスープとサザエの壺焼き
Poisson 天然車えびをお好みのスタイルで
Granite 季節のグラニテ
Viande 短角牛のタリアータ
Dessert マンゴーを使ったスイーツ



【プラン概要】

名称：“葉山の夏”ストーリーコース—天然車えび・短角牛— タ・朝食つき

内容：1泊2食つき(特別ディナー、バルコニーブレイクファスト)

対象：2018年5月29日(火)～8月31日(金)

料金：Saxe blue110,000円～、Mandarin orange81,000円～、Ever green Maple rose77,000円～

※ルームチャージ制(1室2名様まで同額)、サービス料・消費税・宿泊税込、ミニバー利用無料

※ペアリングオプション8,000円(1名様あたり)

詳細：プラン

【参考】三浦郡葉山町について

湘南の東側に位置する葉山は、森戸の深く静かな海と、緩やかな山に囲まれ、本質を追い求める大人が辿りつく旅先です。シーカヤックやヨットクルージングなどのマリンスポーツで知られる一方で、海の宝の宝庫であり、農業や畜産業における地食材は高い評価を得ています。また、鎌倉時代の源頼朝ゆかりの神社や景勝として名のあがる場所が数多くあり、約千年の由緒と歴史、情緒を兼ね備えたエリアでもあり、歴史上の要人や文人墨客が愛した土地として知られています。

コンパクトデザインホテル「SCAPES THE SUITE」について

SCAPES

THE SUITE

コンパクトデザインホテル「SCAPES THE SUITE」は、天皇家や高官に御用邸や別荘建設について、葉山を推奨した侍医ベルツ博士の邸宅を改装したコンパクトデザインホテルです。「旅」とは異なる「エスケープ」という過ごし方を提案し、僅か4室の客室をご用意しています。慌たしい喧騒からふと離れ、江ノ島の静かに煌めく夜景に息をのみ、何事も決めつけることなく富士の凜とした風情に溶け込む。葉山特有の静かな時間の移ろいととも、滞在した人だけが体感できる大人のノスタルジックなひとときをご提供します。

【SCAPERS THE SUITE 概要】



名称：SCAPES THE SUITE(スケープス ザ スイート)

住所：神奈川県三浦郡葉山町堀内 922-2

客室：全4室 チェックイン：16:00～/チェックアウト：13:00

予約：TEL 046-877-5730 WEB <http://www.scapes.jp/hotel.html>

他施設：レストラン LUNCH11:30～15:00 CAFE15:00～17:00 DINNER18:00～22:00



残席わずか！

第53回葉山海岸花火大会 特別buffe

—全ては日常からのエスケープのために—

1Fレストランと2Fパーティースペースに特設された葉山花火大会の観覧席。潮風が日頃の喧騒をかき消す森戸海岸。葉山の夏を感じさせる香ばしい炭火の料理。ひと夏の夜を儚くも美しい花火が彩りを添えます。

80名様限定 ※完全ご予約制となります。 [ご予約&詳細](#)

花火大会：19:30～20:15 buffe：18:30-20:30

※4Fテラス、客室はSOLD OUT



10周年特別コースは7月18日まで！

葉山牛と地食材を愉しむシェフ特製フルコース

葉山牛とは、農林水産大臣賞を5年連続受賞し、優秀な和牛の血統を選択し一頭ずつ丹精込めて育てた和牛。葉山牛自体がとても希少性が高く“幻の和牛”といわれています。その葉山牛ステーキを、朝採れ直送の三浦野菜をはじめ、地元でしか流通しない食材を取り入れた10周年記念の特別コースです。この期間でしか手に入らない滋味をお楽しみください。 [ご予約&詳細](#)

料金：15,000円(おひとり様・税込)

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
- 代表取締役社長:杉元 崇将
- 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:950名(2018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
- W E B 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](#))

【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 [小田]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp