

秋限定 コンパクトデザインホテル「SCAPES THE SUITE」美食 宿泊プラン

松茸・甘鯛のウロコ焼きで葉山の香りを

—希少食材で“葉山の秋”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、秋の葉山でしか食べられない食材を使用して、新しい季節の訪れをその食感と香りで愉しむ美食フルコースつき宿泊プランを販売いたします。



SCAPES THE SUITE 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。今回の秋食材は食感と香りに重きを置き、希少な松茸や甘鯛のウロコ焼きをご用意しました。柔らいた葉山の秋風とともに、富士の凜とした風情に溶け込む慶びを。そして、シンプルで美しく、葉山という土地に抱かれるようなひとときをお過ごしください。

**松茸のひつまぶし SCAPES スタイル**

三方を山に、残る一方を海に包まれた葉山。秋ならではの松茸とともに炊き上げました。そのまま頬張ることも、出汁で締めるのもおすすめ。肌に優しく触れる風と芳醇な香り、そして食感で葉山の秋をお楽しみいただけます。

最高級食材、甘鯛のウロコ焼き

甘鯛は料理人の技量が問われるほど柔らかく繊細で、最高級食材で知られています。まるで秋の花が咲くように、その甘鯛のウロコを香ばしく焼き上げ、サクサクな食感と身の甘みを愉しめます。白ワインベースでフレンチ風のヴァール・ブランで香り豊かに仕上げました。

**専属ソムリエのペアリング 一皿目はシャンパンで**

今回のコースのアミューズは、シャンパンに合うように考案されたマスカットの白和え。SCAPES THE SUITE では、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していますが、まずはシャンパンから始まる美食ストーリーの序章をお楽しみください。

ディナーコースメニュー

Amuse	マスカットの白和え
H.O.V	三崎マグロの逸品
Soup&Deuxieme	ゴボウのコンソメとキノコ4種食べ比べ
Poisson	甘鯛ウロコ焼き カボスのヴァール・ブラン
Viande	葉山オリジナル ロッシーニ
Riz	松茸のひつまぶし SCAPES スタイル
Dessert	パティシエ特製 秋のデザート



【プラン概要】

名称：“葉山の秋”ストーリーコースー松茸・甘鯛のウロコ焼きー タ・朝食つき

内容：1泊2食つき(特別ディナー、バルコニーブレックファスト)

対象：2018年9月1日(土)～11月30日(金)

料金：Saxe blue106,000円～、Mandarin orange78,000円～、Ever green Maple rose72,000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 <https://directin.jp/?x=A3GAI3>

秋の香りにちなみ、4種のスペシャルティコーヒーと真摯に向き合うプランも販売



SCAPES THE SUITE では、葉山の空気と味わう挽きたてのスペシャルティコーヒーをミニバーにご用意し、無料でお楽しみいただけます。コーヒーの豆、お湯、カップまでの総ての段階において一貫した体制・工程・品質管理がなされているコーヒーを「スペシャルティコーヒー」と呼びます。そのコーヒーの味わいは鮮度、つまり焙煎からの日数が重要なため、お客様からのオーダーを受けてから焙煎を行い、新鮮な珈琲豆だけをお届けしています。

今回のスペシャルティコーヒーは、焙煎したての豆そのものを4種類ご用意。焙煎豆をグラインドからハンドドリッップまでの工程を通じて、日常とは異なる環境で心の奥底を刺激されるような芳醇な時をお楽しみいただけます。

名称：Special STAY～COFFEE PLAN from SCAPES～ 朝食つき

内容：1泊朝食つき(バルコニーブレックファスト)

対象：2018年9月1日(土)～11月30日(金)

料金：Saxe blue84,000円～、Mandarin orange56,000円～、Ever green Maple rose50,000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

詳細：<https://directin.jp/?x=A3LEM8>



【スペシャルティコーヒー豆の紹介】

(ニカラグア)

農園特有の局地的な気候が功を奏し、農薬をほとんど使用しないですむという恵まれた環境下で栽培された豆。チョコレートのフレーバーと滑らかな質感。カカオのようなフレーバーが柔らかく拡がり、余韻は甘くクリーンです。冷めてくるにしたがい柑橘類の爽やかな酸を感じます。

(ブラジル)

4世代にわたる家族経営が栽培し、特に収穫後の木々の状態に気を使い、入念な手入れを行っている農家から取り寄せました。ナッツ、アーモンドのフレーバーのあとにキャラメルやバニラのような濃厚な甘い香りが長く続きます。奥行きのあるしっかりとした飲み応えの中に、複雑な甘さと苦さをバランスよく感じるすることができます。

(ルワンダ)

標高が高いため風が強く、栽培されるコーヒーの木にはふんだんな日照量と新鮮な空気が常に与えられています。クリーンカップの中に、シトラスのような明るく爽やかな酸が映えます。蜂蜜やスウィートレモンのような甘さと微かに感じるハーブのフレーバー。余韻はとてクリーンでフレッシュな印象です。



(コロンビア)

品質の均質化が進むコロンビアで、未だに際立ったカップ品質を生み出しているのが同国最南部のナリーニョ県です。その中でも各農家が丁寧に手摘み、精製、天日乾燥で仕上げます。シトリックな酸のあとに香ばしいカカオのようなフレーバーが拡がります。プランシュガー、また冷めてくるとミルクチョコレートのような甘さを感じます。

【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
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。慌ただ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

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