

秋限定、専属ソムリエのセレクトワイン×美食のマリアージュ
“仕事帰りの酒は、こだわった方が俄然楽しい！”
 夜は華やかさより本質的な自分を愉しむ

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)が運営するレストラン「MAIN DINING CABANA (メインダイニング カバーナ)」は、秋限定で「本質的な自分を愉しむ女性」をテーマに、専属ソムリエのセレクトワインと、シェフが秋の旬食材を使った肌も心も潤うメニューをご用意し、ご予約を受付開始しました。



季節の料理と優雅なワインで心も肌も潤して、今日という一日を締めくくる。時期は「秋」と「仕事帰りの一杯」を口実に、気分転換は日常にはないスタイルで過ごす。そして、この日だけは派手さや華美さを置いて、自然体になり、上質さを愉しむ。料理とお酒は安心してお任せできるホテルレストランで、心の内側から寛げる時をお届けします。



“素肌を見せるように心を開放”

秋の味覚を楽しむ品々とワインのマリアージュで、心も肌も潤う特別プランメニューをご用意しました。仕事終わりからプライベートに移り変わるその瞬間の一杯にこそ、余裕を持ってこだわっていただきたい。窓から見える夜景が、心を開放する時へと優しく導きます。

“秋だけに、飲み放題&豊富な食材”

モダンイタリアンを提供している「メインダイニング カバーナ」のイチオシ旬メニューは、糸島産骨付き豚ロースを豪快に炭火焼きし、素材の甘さと酸味のバランスが絶妙なオニオンバルサミソースで楽しむグリル。秋だからこそ豊富な食材を使ってヘルシー&美肌に染み入り、何より美味しいメニューラインナップを揃えました。採れたての状態によっては、より良い食材に変更するのも産地直送ならでは。その際は、ワインもちろん食材に合わせて変わることがあります。そんなその日、その時の出会いや巡り合わせを驚きとともにお届けします。



【料理ランナップ】

シェフからの一品/熊本県産赤牛の自家製ブレザオラ(生ハム)のブルスケッタ トリュフの香り/マグロとアボカドのタルタル レモンクリーム添え/自家製パテ・ディ・カンパーニャ/ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ/豪快糸島産骨付き豚ロースのグリッリア オニオンバルサミソース/チーズの器で作る濃厚チーズと黒胡椒のリングイネ

【ソムリエセレクトワイン(2H 飲み放題)】

赤ワイン:コペルティエノ・ロッソ・ロッカ・デイ・モリ

白ワイン:フラスカーティ スペリオレ セッコ ポッジョ レ ヴオルピ

その他各種カクテル等

プラン名	セレクトワイン飲み放題 2H & 赤牛、生ハムや糸島豚ロース等7品
料金	5,000円(税サ込) 2018年9月1日(土)
開催期間	～10月31日(水) ディナータイム限定 ※17:30～22:30(L.O.21:30)
詳細	https://www.marcus-fukuoka.com/?p=22685&preview=1&ppp=bad25872a4
備考	※変更になる可能性があります 飲み放題が可能

メインダイニング カバーナについて
 -モダンイタリアンと絶景で非日常に誘う-

メインダイニング カバーナは、ホテル「アゴーラ 福岡山の上ホテル&スパ」のメインダイニングです。老舗の風格をそのままに、都市の華やかさと緑あふれる自然を活かして、福岡を展望できる絶景を眺めることができます。店内は、自然光と木目調による温もりが際立つ心地よい開放感と、ラグジュアリーでありながらナチュラルな雰囲気をデザインしています。朝食、ランチ、ディナーと、その提供時間帯とお客様のシチュエーションに合わせて、テーマの食材や調理法を変えています。ディナーメニューは、鮮度と豊富さを重視した食材を厳選し、その良さを活かすために、伝統的なイタリアンに洗練さと深みを融合させたモダンイタリアン。喧騒から解き放たれる時を体感ください。

MAIN DINING CABANA



店 舗 名	MAIN DINING CABANA (メインダイニング カバーナ)
住 所	福岡県福岡市中央区輝国 1-1-33 アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ 内
T E L	092-771-2254
モーニング	7:00~10:00(L.O. 09:30)
ラ ン チ	11:00~15:00(L.O. 14:30)
ディナー	17:30~22:30(L.O. 21:30)
定 休 日	なし
席 数	室内90席
煙 草	禁煙
H P	https://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/cabana.html



ーモーニングー

ホテル「アゴーラ 福岡山の上ホテル&スパ」メインダイニングとして、メインディッシュの他に、地元・糸島の素材を中心に約50種のメニューをbuffeteにてご用意しています。また、シェフ自ら厳選した食材は、朝のエネルギーチャージを十分に考慮した内容。土地の味を深く堪能しながら、大切な1日をエネルギーに繋げる朝食を。

ご宿泊:2,200円

一 般:2,500円



ーランチー

月替わりで食材テーマを変え、旬や季節感を愉しむランチ。選べるメインディッシュに前菜やサラダ、デザートなど60種のメニューをbuffeteにて提供しています。9月のテーマは「秋食材」。夏の強い日差しが和らぎ心地よい秋風、秋空と共に新しい季節への移り変わりを旬の食材でお楽しみいただけます。

[平日]大人2,000円 小学生1,500円 小学生未満500円

[休日]大人2,500円 小学生1,800円 小学生未満800円

※3才以下buffete無料



ーディナーー

素材の鮮度と実力を最大限まで引き出すイタリアンに新しい技術やアイデアを躊躇せずに取り入れ、伝統の料理法に深みや洗練さを加えたメニューを提供。重要で基礎的なエレメントである食材と真摯に向き合い、シンプルに仕上げた一皿は、その美味しさに改めて気づかされる味です。日常の1日に過ぎない今日が少しだけ特別な日になるよう、絶景と美食に酔いしれる楽しいひと時をお届けします。

※アラカルト、コース様々ご用意しています。

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