

専属ソムリエによるセレクトワイン×芳醇な地元食材

“仕事帰りの夜は、華やかさより本質的な自分を愉しむ”

秋限定 特別プラン販売開始

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)が運営するレストラン「THE Living Room with SKY BAR (ザ リビングルーム ウィズ スカイバー)」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を、シェフが季節や郷土色あふれる食材で心も肌も潤す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、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、余裕さとこだわりを持っていただきたい。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。

“秋の仕事帰り、ゆとりとともに愉しむ豊富な食材”

ギリシャやトルコに近いモダンオリエンタルを提供している「ザ リビングルーム ウィズ スカイバー」。イベリコチヨリソー、イベリコサラミ、モルタデッラ、豚肉のリエットの組み合わせで愉しむシャルキュトリーは、ワインはもちろんの事、仕事帰りの一杯に最適な一皿。さらに、秋だからこそ豊富な食材を使ってヘルシーながらも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、産地直送ならではの。その際は、ワインも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】

本日のお勧めディップ2種とピタブレッド／本日の魚のカルパッチョ オレンジと香味野菜のシトラス香るアンティポワーズソース／シャルキュトリーボード(イベリコチヨリソー、イベリコサラミ、モルタデッラ、豚肉のリエット)／フェタチーズとフライドピタブレッドのグリーンサラダ「ファトゥーシュ」／シェフお勧め本日の肉料理／本日のパスタ

【ソムリエセレクトワイン(2H 飲み放題)】

赤ワイン: ユーグド コティニャック、シャトー タレーズほか
 白ワイン: ミスカデ セーブル エ メーヌ シュールリー、ソアーヴェほか
 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&シャルキュトリボードやお肉料理等全6品
料金	5,000円(税サ込) 2018年9月1日(土) ～10月31日(水)
開催期間	ディナータイム限定 ※17:30～23:00(L.O.22:00)
詳細	https://www.livingroom-skybar.com/20180830/11085
備考	一部変更になる可能性があります

ザ リビングルーム ウィズ スカイバーについて
 -名古屋の眺望と上質な空間 天空のホテルダイニング-

ザ リビングルーム ウィズ スカイバーは、「三井ガーデンホテル名古屋プレミア」のメインダイニングにふさわしく、和の美しさとモダンさが調和した空間です。アートワークやオブジェに日本の雅を感じさせる趣と大人の遊び心を感じる独創的な空間。自然光と木目調による温もりが際立つ心地よい開放感、モダンでインテリア性に優れた躍動感溢れるオープンキッチン、鮮やかな緑の植栽が、いずれもラグジュアリーでありながら落ち着きある雰囲気デザインされています。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。喧騒から解放放たれるプレミアムな時を体感ください。

The Living Room
with SKY BAR



店 舗 名	THE Living Room with SKY BAR (ザ リビングルーム ウィズ スカイバー)
住 所	愛知県名古屋市中村区名駅4-11-27 シンフォニー豊田ビル 三井ガーデンホテル名古屋プレミア18階
T E L	052-446-5422
モ ニ ン グ	6:30~10:00(L.O.9:30)
ラ ン チ	11:30~15:00(L.O.14:30)
ディ ナ ー / バ ー	17:00~23:00(L.O.22:00F, 22:30D)
定 休 日	なし
席 数	室内105席
煙 草	禁煙
H P	https://www.livingroom-skybar.com/



ーモーニングー

メインディッシュの他に、地元・愛知、名古屋の素材を中心に約60種のメニューをブッフェ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
 ー 般: 2,400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、デザートなどのメニューをブッフェ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とともに、新しい季節への移り変わりを味覚でお楽しみいただけます。

[平日]1,900円～
 [休日]2,200円～

※お選びいただくメインディッシュにより金額が変動します



ーディナーー

和食や懐かしい洋食のルーツにもあたるトルコやギリシャの料理に、素材の鮮度とアイデアを躊躇せずに取り入れ、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。

※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](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