

2022年5月19日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

開業10周年『モダンバスク料理の人気メニューを味わう10周年記念プラン』販売開始
ホテルクラウンパレス神戸内最上階「レストラングリルテーブル ウィズ スカイバー」

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の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：宮下 慶輔、以下PDP）が運営する「ザ マーカススクエア 神戸（ホテルクラウンパレス神戸内）」17階の「restaurant GRILL TABLE with SKY BAR(レストラングリルテーブル ウィズ スカイバー)」は、これまでの人気メニューを楽しむ開業10周年記念コースを2022年5月19日(木)より販売致します。



※写真はイメージです。

■10周年記念コースの予約はこちら：

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=3646&planid=239484

レストラングリルテーブル ウィズ スカイバーは、神戸駅直結のホテルクラウンパレス神戸内「ザ マーカススクエア 神戸」最上階の17階から山と海の景色を両方お楽しみいただける開放的なホテルダイニングです。

そんな当レストランは、今年で開業10周年を迎えます。

2020年からは、兵庫の六甲山と瀬戸内海というバスク地方に類似した海と山に囲まれた地形を生かした「モダンバスク料理」をコンセプトにメニューをリニューアル。山と海の幸が豊富なスペイン・バスク地方の料理をモチーフに、“ヌエバコシーナ(新しい料理)”のエッセンスを取り入れ、地元の特産品を生かし、新しい調理法を取り入れた独創的な料理を提供しています。

人気のモダンバスク料理を一度に味わえる 10 周年記念コース

開業 10 周年を記念し、これまでモダンバスク料理でご好評いただいたメニューを一度に味わえる特別コースをご用意しました。イベリコの網焼きを藻塩（兵庫淡路の塩）、マルドン（イギリスの塩）、フルールドセル（塩の結晶）で楽しむメイン料理や、スペイン風のブイヤベースを冷製に仕上げたサルスエラなど 7 品を開業記念特別価格でお楽しみください。

◀ Special Dinner Course ▶

乾杯酒付（ノンアルコールに変更可能です）

- 原木ハモンセラノ
- 海の幸の冷製サルスエラ（スペイン風ブイヤベース）
- フォアグラのプランチャー
- 季節のスープ
- オマール海老のチャングロ
- イベリコ豚のアサードと世界の塩
- パティシエ特製デザート



■販売期間：2022年5月19日(木)～2023年4月30日(日)

■販売価格：9,680円（税、サービス料込）

■ご予約はこちら：

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=3646&planid=239484

店舗概要



店舗名/レストラングリルテーブル ウィズ スカイバー
住所/〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-3-5
神戸ハーバーランドホテルクラウンパレス神戸 17 階
TEL/078-367-1622

営業時間/

ランチ 11:30-14:30

ディナー 18:00-22:00

※月～水曜日のディナータイムは休業致します。

※木曜日のディナーは予約制にて営業致します。

URL/ <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable.html>

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：宮下 慶輔
- 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：674名（2021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及びコンサルティング事業
- WEBサイト：<https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter (@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons>) / 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 [児島]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp