

【報道関係各位】

2022年8月1日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

玄界灘産の紅葉鯛や京野菜など全国の“秋の味覚”が大集結
「秋の収穫祭」をテーマにしたプランが期間限定で登場
ポジティブドリームパーソンズが運営する全国のレストランにて8月1日から予約開始

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)が運営するレストランにて、日本全国から取り寄せられた秋の旬素材をご堪能いただく『秋の収穫祭』をテーマにしたプランを8月1日(月)より予約開始いたします。



PDP のレストラン一覧はこちら：<https://www.positive.co.jp/services/restaurant/>



毎年好評をいただいている、シーズンごとの企画商品。

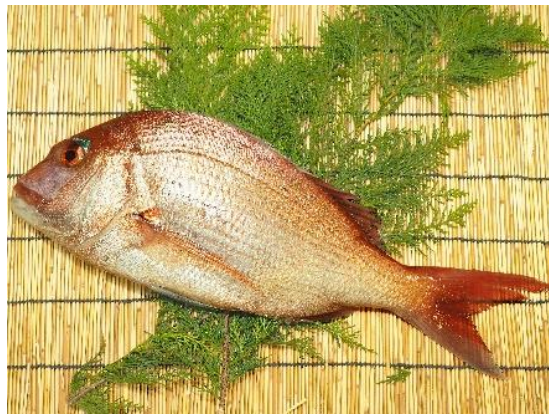
今年は、秋の訪れを感じさせる代表的な魚の一つ、「玄界灘産紅葉鯛」を使用したお料理をご用意いたしました。また、店舗ごとに異なる旬の野菜を仕入れ、各レストランのコンセプトに合わせたメニューを開発。秋の味覚を存分に満喫できるプランです。

秋に旬を迎えるこだわりの食材「玄界灘産 紅葉鯛」

豊洲市場より全国のレストランに新鮮な魚介類をお届けいただいている、華コーポレーション 仙田さん目利きの紅葉鯛。

冬を迎えるためにたっぷりと栄養を摂っているため脂の乗りが良く、上質な脂と旨味の詰まっています。また、春の桜鯛よりも鱗の赤みが強く、見た目にも美しいのが特徴です。

この紅葉鯛を各レストランのコンセプトに合わせたメニューでご提供致します。



【料理例】

▪ RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE(東京 銀座)：モダンイタリア料理

▽玄界灘産秋の紅葉鯛のカルパッチョ



※写真はイメージです

▪ THE Tender HOUSE DINING(東京 白金台)：コンテンポラリーペルー料理

▽玄界灘産 秋の紅葉鯛と三浦野菜のバナナの葉包み焼き「パタラシュカ」



日本各地の厳選素材が集結

■渋谷農園の「九条ネギ」

京野菜の一つで葉ネギの王様とも言われる九条ネギ。柔らかく風味が豊かナノが特徴です。一番美味しいとされる75~85cmの長さで収穫することを徹底し、葉が青々とした新鮮な風味を楽しむことができます。葉が柔らかいため生でも美味しく食べられますが、加熱することで甘みが増します。

【料理例】

- restaurant GRILL TABLE with SKY BAR(愛知 名古屋)：モダンオリエンタル料理
紅葉鯛の九条ネギのサルサヴェルデ



■奥松農園の「太陽アイコ」

プラム型のフルーツのように甘いトマトです。土光栽培にこだわり、もともと水田だった土地を活用することで、味に甘みとコクが生まれます。通常は糖度を上げるために水を減らすので皮が厚くなりますが、奥松農園では水を十分に与えつつも高い糖度を実現。そのため、甘いのに皮が柔らかいトマトができあがりました。

【料理例】

- 川越薪火料理 in the park(埼玉 川越)：薪火料理
奥松農園 太陽アイコと薪火焼きチキンのシーザーサラダ



※写真はイメージです

■宮崎日向市 佐藤さんの「砂土原ナス」

宮崎県の伝統野菜「佐土原ナス」。佐土原ナスは、一般的な千両ナスに比べてかなりサイズが大きく、柔らかでとろけるような食感が特徴です。

夏に比べて秋はゆっくり成長するため、皮のキメが細かく、より濃厚で甘みのある果肉が育ちます。生で食べると梨のような風味を感じる、灰汁を感じさせないナスです。

【料理例】

- GRANADA SUITE on À TABLE(福岡 中洲)：炭火肉料理
宮崎日向 佐藤さんの佐土原茄子とアンコウフライ



秋限定収穫祭プラン 概要

【プラン一例】 THE PENTHOUSE with weekend terrace (豊洲) の秋限定収穫祭プラン

〈料理〉

- ・秋の味覚のアンティパストミスト
- ・太陽アイコのアグロドルチェとモッツァレラ
- ・豊洲市場より本日の鮮魚のカルパッチョ(紅葉鯛)
- ・鴨のパストラミとポテトサラダ
- ・モルタデラハムとサラミ
- ・グリルベーコンと南瓜、ゴルゴンゾーラのサラダピッツァ
- ・太刀魚のサルタートと潮風蓮根のフリット
- ・国産銘柄豚のグリッリア 紫マスタードのサルサ
- ・秋の味覚を使ったパティシエ特製ドルチェ



※写真はイメージです

〈価格〉 6,600 円 (税・サービス込) / 1 名 120 分フリードリンク付き

〈公式HP〉 <https://restaurant-penthouse.com/>

販売店舗一覧

【宮城】

- FOREST KITCHEN with Outdoor Living (仙台)

公式HP <https://www.forestkitchen-outdoor.com/>

【埼玉】

- 川越薪火料理in the park(川越)

公式HP <https://restaurant-inthepark.com/>

【東京】

- RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE (築地)

公式HP <https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html>

- Los Angeles balcony Terrace Restaurant & Moon Bar (品川)

公式HP <https://www.los-angeles-balcony.com/restaurant.html>

- THE Tender HOUSE DINING (白金台)

公式HP <https://www.tender-house.jp/restaurant/tender-house-dining.html>

【神奈川】

- SCAPES THE SUITE (葉山)

公式HP <https://www.scapes.jp/restaurant.html>

【愛知】

- The Living Room with SKY BAR (名古屋)

公式HP <https://www.livingroom-skybar.com/>

【兵庫】

- restaurant GRILL TABLE with SKY BAR (神戸)

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

【大阪】

- THE BLINK all day dining (御堂筋)

公式HP <https://restaurant-blink.com/>

【福岡】

- GRANADA SUITE on À TABLE (中洲)

公式HP <https://www.gradasuite.com/fukuoka/restaurant/onatable.html>

【長崎】

- RESTAURANT Azzurro Mare Terrace on the Bay

公式HP <https://nagasaki.villas.jp/restaurant/azzurromare.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