

【報道関係各位】

2022年9月6日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

開業8周年を記念したアニバーサリーウィーク「ALL MEAT IS LOVE」 &
アニバーサリーイベント「8th ANNIVERSARY MEAT infinity」
期間限定ランチ&アフタヌーンティーとイベントを2022年9月23日(金)~29日(木)まで開催

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）が運営する福岡 中州川端のレストラン「GRANADA SUITE on A TABLE（グラナダスイート オン ア ターブル）」（以下OT）では、オープン8周年を記念して2022年9月23日(金)~28日(水)まで期間限定メニュー（ランチ&アフタヌーンティー）の販売と9月29日(木)にアニバーサリーイベントを開催します。



■イベントの詳細はこちら：<https://onatable.granadasuite.com/20220906/48131>

OTは、旬と鮮度にこだわった九州産和牛や野菜を豪快に炭火で焼き上げたアメリカ料理をベースに、九州各地から取りそろえた塩や世界各国のスパイスでアクセントを加えた九州素材の旨味を丸ごと味わえるダイニングです。2014年10月3日にオープンし今年で8周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝し「ALL MEAT IS LOVE」をテーマに、OTの豪快な肉料理を存分にお楽しみいただけるスペシャルランチメニュー・アフタヌーンティーを9月23日(金)~28日(水)までの期間限定でご用意します。また、9月29日(木)には“2(に)9(く)の日”と、オープン8周年を記念し“∞infinity(無限大)”を掛け合わせたアニバーサリーイベント「MEAT infinity」を開催します。

肉の日×8周年を記念“∞infinity(無限)”を掛け合わせたスペシャルイベント「MEAT infinity」

9月29日(木)は、“肉の日”です。OTの8周年を記念して、8の字を“∞infinity(無限大)”に見立て、これまで多くのお客様に好評いただいていたOTの肉料理をお好きだけ味わえるbuffetとフリーフローが楽しめるスペシャルイベント「MEAT infinity」を開催します。イベントのテーマカラーを“RED”とし、店内の装飾を赤色で統一。

更に中央のbuffet台には、地元九州から取り寄せた厳選肉を使った肉料理が約20品並び、目でも楽しめる、肉尽くしのプレミアムなイベントです。乾杯酒には、果実身溢れるベリーと宮崎へべスの爽やかな柑橘を使いキレのあるスパークリングワイン“THE RED”をご用意しました。肉好き男子はもちろんのこと、肉食女子たちによる女子会などにご利用いただけます。



■イベント名：8th Anniversary Event MEAT INFINITY

■日程：2022年9月29日(木) 3部制：18:00～20:00/19:00～21:00/20:30～22:30

■金額：お一人様 6,980円 (消費税/ドリンク代込み)

■ご予約：<https://booking.ebica.jp/webstv/plan/e014007601/3654/262446>

■特典：①赤いドレスコード(一部)を身に付けてご来店された方限定：当日ご利用頂ける「ドリンク500円オフ」

②全身赤いドレスコードでご来店された方限定：次回ご来店時にご利用頂ける「ドリンク一杯無料チケット」

<buffetメニュー例>

■肉料理

- ・福岡博多和牛の炭焼き・宮崎きなこ豚の自家製ハム・大分豊後鶏のグリル 舞茸とイタリアンパセリのソース
- ・佐賀ありたどりの丸焼き ビーンズシチュー・長崎和牛と五島の塩 肉寿司
- ・鹿児島黒豚のグリル 飴色玉ねぎのソース・宮崎延岡の鹿 デュカスパイス
- ・熊本肥後うまか赤鶏のタンドリーチキン・USサガリのステーキ 九州野菜のブレゼ

■野菜料理

- ・宮崎ジビエ 猪バラ肉と小林トーマチーズのシーザーサラダ
- ・玄海の紅葉鯛とアボカド、明太子のチョップドサラダ
- ・佐土原茄子のカルパッチョと宮崎モッツァレラチーズ

■その他

- ・宮崎牛カレー・福岡真っ黒な明太子パスタ・くまもとあか牛と高菜のオイルパスタ
- ・鹿児島六白黒豚ヒレカツバーガー・宮崎イノシシのチャコールグリル 宮崎へべスのブルノワゼット
- ・鹿児島赤鶏さつまの旨み×糸島つまんでご卵

※メニュー内容は仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。

「ALL MEAT IS LOVE」をテーマにアニバーサリーウィークを開催

OTでは肉をメインにお楽しみいただけるメニューを多数ラインナップしており、これまで多くのお客様に炭火で焼き上げたOTならではの肉料理をお楽しみいただいていた。この度の8周年記念では、日頃のご愛顧に感謝を込めて、全ての肉を愛する方たちのためにアニバーサリーウィーク限定スペシャルランチ・スペシャルアフタヌーンティーをご提供します。

■スペシャルランチメニュー



商品名：【HEAVEN'S SAND(ヘブンズ・サンド)】

料金：2,980円(税込み)

販売期間：9月23日(金)～9月28日(木)11:30～15:00

商品詳細：サラダ+スープ+フリードリンク付き

ご予約：前日21:00までの要予約制

※要予約制

※ランチタイムには通常メニューも販売しています

ご予約はこちら：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/262406>

通常のランチメニューでは提供していない総重量300g越えのボリューム感と、味にも見た目にもこだわったスペシャルランチをご用意しました。炭火で焼いた香ばしい香りのパンに、宮崎のモッツアレラチーズと、糸島ハーブでマリネしたチキン、プライムビーフの炭焼きとイノシシのグリルなどを挟んだ、肉好きにはたまらないサンドウィッチに仕上げました。食べた瞬間、天国に行ってしまうようなほどの口福感を得られる一品です。

■スペシャルアフタヌーンティー



商品名：【LOVE to meat】

料金：4,980円(税込み)

販売期間：9月23日(金)～9月28日(木)11:30～15:00

ご予約：前日21:00までの要予約制

商品詳細：スイーツ6種+肉料理8種

※フリーフロードリンク付き

※要予約制

※通常カフェメニューも販売しています

ご予約はこちら：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/262439>

世に溢れるスイーツ主体のアフタヌーンに飽きた方、肉を愛する方にはたまらない“肉×スイーツ”の新感覚アフタヌーンティーを期間限定でご提供します。ローストビーフや自家製ハム、メインの熊本産赤牛“ミスジ”や肥後うまか赤鶏など、地元九州から取り寄せた豊富な肉料理と“RED”をモチーフとしたパティシエオリジナルスイーツを同時にお楽しみいただける、スペシャルアフタヌーンティーをご用意しました。

《メニュー詳細》



【九州×APPETIZER】

- ・塩麹でマリネした国産チキンハム 糸島バジル
- ・低温調理のローストビーフ 宮崎いらかぶマスタード添え
- ・熊本 益城町のベビーリーフイタリア生ハム
- ・宮崎 はざまのきなこ豚 自家製ハム
- ・宮崎 地鶏の生姜とレバーのムース “地頭鶏”



【CHARCOAL×MAIN】

- ・熊本 赤牛”ミスジ”
- ・熊本 肥後うまか赤鶏
- ・九州 野菜グリル



【DESSERT】

- ・サングリアジュレ
- ・マカロン
- ・モンブラン
- ・タルト
- ・アイス
- ・季節のフルーツ

施設概要



店舗名	GRANADA SUITE on À TABLE
住所	〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5丁目3-8 アクア博多1F
TEL	092-283-5257
営業時間	ランチ：月・木・金11:30～15:00(L.O.14:30) 土日・祝11:00～15:00(L.O.14:30) カフェ：月・木・金11:30～15:00(L.O.14:30) 土日・祝11:00～16:00(L.O.15:30) ディナー：月・水・木18:00～21:30(L.O.21:00) 金・土・祝17:30～22:00(L.O.21:30) 日17:30～21:30(L.O.21:00) テイクアウト：月水木金11:30～14:00 18:00～21:00 土日祝11:00～14:00 17:30～21:00
URL	https://onatable.granadasuite.com/

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：923名（2022年5月1日現在*アルバイト含む）
- 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 [千葉]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp