

【報道関係各位】

2022年10月17日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

神戸の夜景を眼下に望むホテル内ダイニングで
贅を尽くしたクリスマス限定メニュー登場
2022年12月17日（土）～12月26日（月）の期間限定で販売

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 マーカスクエア 神戸 (ホテルクラウンパレス神戸内)」17階にあるレストラン「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)」(以下、GT)は、牛フィレ肉のローストやフォアグラの鉄板焼きなど、豪華食材を味わえるクリスマス限定メニューを、2022年12月17日（土）～12月26日（月）の期間限定で販売いたします。



WEB サイトはこちら：<https://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable.html>



GTはホテル最上階に位置し、山と海両方を見晴らす開放的なダイニングです。スペイン・バスク地方の料理をテーマに、兵庫県や近隣地域の特産品を生かし、新しい調理法で仕上げた美食をお届けいたします。

2022年のクリスマスは、香り高いソースを添えた牛フィレ肉のローストやフォアグラの鉄板焼きなど、贅を尽くした逸品を味わえる特別メニューをご用意いたしました。特に人気を集める窓際のお席からは神戸の夜景を一望することができ、ロマンチックなひとときをお過ごしいただけます。

<p>■プラン①：【Xmas2022】窓際席確約 夜景と楽しむ牛フィレ等クリスマスコース全6品&フリーフロア</p> <p>■期間：12月17日～23日、26日</p> <p>■料金：14,000円（税サ込）</p> <p>■予約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3646/266796</p>	<p>■メニュー</p> <p>（アミューズ）</p> <p>クリスマスカラーの3種のタパス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブリの大根蒸し ・ズッキーニのロースト ・トマトとハモンセラノーのピンチョス ・モッツアレラとスペイン産バジルのマリネ <p>（前菜）</p> <p>アオリイカとハンペンのバポール 聖護院かぶイカスミを纏って</p> <p>（魚料理）</p> <p>海老と魚介のサルスエラ</p> <p>（グラニテ）</p> <p>赤紫蘇のソルベータ</p> <p>（肉料理）</p> <p>牛フィレのアサード ウェルト仕立て</p> <p>（デザート）</p> <p>GRILL TABLE からの贈り物 ～柑橘と木苺のアルモニア～</p>
<p>■プラン②：【Xmas2022】窓際確約 牛フィレやフォアグラ等クリスマスコース7品&フリーフロア</p> <p>■期間：12月24日～25日</p> <p>■料金：19,500円（税サ込）</p> <p>■予約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3646/266798</p>	<p>■メニュー</p> <p>（アミューズ）</p> <p>クリスマスカラーの3種のタパス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブリの大根蒸し ・ズッキーニのロースト ・トマトとハモンセラノーのピンチョス ・モッツアレラとスペイン産バジルのマリネ <p>（前菜）</p> <p>アオリイカとハンペンのバポール 聖護院かぶイカスミを纏って</p> <p>（温前菜）</p> <p>フォアグラのプランチャ シードラのカラメロ掛け りんごのピューレ添え</p> <p>（魚料理）</p> <p>海老と魚介のサルスエラ</p> <p>（グラニテ）</p> <p>赤紫蘇のソルベータ</p> <p>（肉料理）</p> <p>牛フィレのアサード ウェルト仕立て</p> <p>（デザート）</p> <p>GRILL TABLE からの贈り物～柑橘と木苺のアルモニア～</p>

《こだわりの一品》

■クリスマスカラーの3種のタパス

クリスマスカラー（赤、緑、白）を取り入れたクリスマス限定タパスです。ブリの大根蒸し、ズッキーニのロースト トマトとハモンセラノのピンチョス、モッツアレラとスペイン産バジルのマリネの3種類を一皿でお楽しみいただけます。



■海老と魚介のサルスエラ

地中海沿岸の海の幸を使ったブイヤベースのようなスペインの郷土料理です。瀬戸内海の魚介を使用しており、濃厚な味わいが口の中で広がる逸品です。



■牛フィレのアサード ウェルト仕立て

牛フィレ肉のローストし、周りには色鮮やかな周辺地域で収穫された新鮮な野菜を添えています。ソースは少し甘めのマデラワインをご用意しています。



店舗概要



【施設名】	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)
【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】	朝食 7:00~10:00 (L.O.9:30) ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00) ディナー 18:00~22:00 (フード L.O.21:00 ドリンク L.O.21:30) ※ランチ…土日祝日休業 ※ディナー…月~水曜日休業/木曜日は予約制となります

【公式 WEB サイト URL】	https://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable.html
【席数】	ダイニング 168 席、個室・半個室あり
【アクセス】	・ JR「神戸駅」、地下鉄海岸線「ハーバーランド駅」徒歩 2 分 ・ 阪急神戸線・阪神電鉄・山陽電鉄「高速神戸駅」徒歩 4 分

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 [児島]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp