

【報道関係各位】

2022年10月21日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

東京・六本木のダイニング「CEDAR THE CHOP HOUSE&BAR」

クラシックアメリカ料理にクリスマス限定メニュー登場

2022年12月1日（木）～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)が運営するレストラン「CEDAR THE CHOP HOUSE&BAR (セダー ザ チョップハウスアンドバー)」(以下 CD)は、国産牛サーロインステーキや、ロブスターと帆立貝のクラムベイクなどが味わえるクリスマス限定メニューを、2022年12月1日（木）～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.cedar-chophouse.com/>



CDは東京都・六本木の交差点より徒歩1分という好立地に佇む、“クラシックアメリカン”がコンセプトのダイニングです。今年3月には、定番のアメリカ料理をベースに現代的な製法やオリジナルアレンジで表現した新メニューが登場いたしました。2022年のクリスマスは、アメリカンスパイスの効いた国産牛ステーキや、東海岸で親しまれてきた漁師料理をCD風にアレンジしたクラムベイクなど、豪華な特別メニューをご用意いたしました。店内には個室も備え、プライベートな空間で唯一無二のクリスマスをお過ごしいただけます。

クリスマス限定メニュー詳細

<p>【ディナー】</p> <p>■プラン名：【Xmas2022】国産牛ランプグリルやサーモンケーキ等クリスマスコース全9品</p> <p>■期間：12月17日～26日</p> <p>■料金：10,000円（税込）</p> <p>■予約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/10906/266712</p>	<p>■メニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クワトロチーズパイ ・マグロのカルパッチョ 希少五穀 ・サーモンケーキ タルタルソース ・ニューイングランドクラムチャウダー ・シーフードガンボ ・レモンシャーベット ・国産牛ランプ グリルロースト ・マッシュポテト 三浦野菜グリル ・ニューヨークチーズケーキ ヨーグルトアイス ・コーンブレッド ・コーヒーor紅茶
<p>【ディナー】</p> <p>■プラン名：【Xmas2022】国産牛サーロインやロブスターのメインディッシュ等クリスマスコース全9品</p> <p>■期間：12月17日～26日</p> <p>■料金：12,000円（税込）</p> <p>■予約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/10906/266714</p>	<p>■メニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シーフードセビーチェ ディップスタイル ・ホロホロ鳥とリンゴ ケールサラダ ・クラシッククラブケーキ タルタルソース ・淡路玉ネギのオニオングラタンスープ ・ロブスター 帆立貝 チェリーストーン ・“クラムベイク”オールドベイスパイ ・レモンシャーベット ・国産牛サーロイン ブラッケンドステーキ ・グレービーソース ・リンゴのキャラメルオープン焼き バニラアイス ・コーンブレッド ・コーヒーor紅茶
<p>【ランチ】</p> <p>■プラン名：【Xmas ランチ】牛ハラミカットステーキやカジキマグロ等クリスマスコース全6品</p> <p>■期間：12月1日～26日</p> <p>■料金：4,500円（税込）</p> <p>※11月1日より販売開始</p>	<p>■メニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シーフードセビーチェ ディップスタイル ・柔らかく仕上げたホロホロ鶏と塩漬卵のシーザーサラダ ・ニューイングランドクラムチャウダー ・カジキマグロとチェリーストーンのガンボ仕立て ・牛ハラミカットステーキ ・スモークガーリックソース ・パティシエ特製デザート
<p>【ランチ】</p> <p>■プラン名：【Xmas ランチ】国産牛ランプステーキやロブスター等クリスマスコース全6品</p> <p>■期間：12月1日～26日</p> <p>■料金：6,000円（税込）</p> <p>※11月1日より販売開始</p>	<p>■メニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マグロのカルパッチョ 希少五穀 ・カリフォルニアロールチキンとケールのマリネ ・チャウダー論争 ・3種のチャウダー チョイス ・ロブスターと帆立貝のグリル ・オールドベイスパイとガーリックバターソース ・国産牛ランプ ブラッケンドステーキ ・マッシュポテト グレービーソース ・パティシエ特製デザート

《こだわりの一品》

国産牛ランプ グリルロースト マッシュポテト 三浦野菜グリル

国産の牛ランプをグリルして低温でロースト。柔らかく仕上げたローストビーフスタイルです。ガーリックマスタードを添えて。



店舗概要



【施設名】	CEDAR THE CHOP HOUSE&BAR (セダー ザ チョップハウスアンドバー)
【住所】	〒106-0032 東京都港区六本木7丁目14-4 レム六本木ビル2階
【TEL】	03-6432-9791
【営業時間】	朝食 6:30~10:30(LO10:00) ランチ 11:30~15:00(LO14:30) ディナー 17:30~22:00(LO21:00) ※予約制 テイクアウト/デリバリー 火~日曜日、上記営業時間で販売 ※月・日曜日のランチ・ディナーは休業いたします ※貸切営業のため休業の場合がございます
【公式WEBサイトURL】	https://www.cedar-chophouse.com/
【席数】	ダイニング120席、個室あり
【アクセス】	・東京メトロ日比谷線六本木駅4a出口より徒歩1分 ・都営大江戸線六本木駅7番出口より徒歩1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