

【報道関係各位】

2022年10月24日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

東京ベイエリアの夜景を一望「THE PENTHOUSE with weekend terrace」
豊洲直送の新鮮食材を味わうクリスマス限定メニュー登場
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)は、豊洲駅直結「三井ガーデンホテル豊洲プレミア」内 36 階のレストラン「THE PENTHOUSE with weekend terrace(ザ ペントハウス ウィズ ウィークエンド テラス)」(以下 PENTHOUSE)にて、黒毛和牛サーロインや赤甘鯛などの贅沢な食材を使用したクリスマス限定メニューを、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://restaurant-penthouse.com>



PENTHOUSE は「三井ガーデンホテル豊洲プレミア」36階に位置し、きらめく都心の夜景を眺めながらお食事をお楽しみいただけます。豊洲直送の旬野菜や魚介類を使用し、ピザ窯で焼き上げたピザや打ちたての生パスタなど、本格的なイタリアンをご満喫ください。

2022年のクリスマスは、豊洲市場から届く海の幸を使ったアミューズや、国産和牛サーロインなどの上質なメインディッシュを味わえる特別メニューをご用意いたしました。美しいナイトビューと共に素敵なクリスマスをお過ごしください。

クリスマス限定メニュー詳細

ランチ	ディナー
<p>■プラン名：【Xmas ランチ】 選べるメインと豊洲市場直送鮮魚のカルパッチョ等 4 品クリスマスランチコース</p> <p>■期 間：12 月 1 日～26 日※24・25 日は販売無し</p> <p>■料 金：3,500 円（税込）</p> <p>※11 月 1 日より販売開始</p>	<p>■プラン名：【Xmas2022】 乾杯酒付窓際確約 & 黒毛和牛サーロインや帆立や甘鯛等全 9 品</p> <p>■期 間：12 月 17 日～26 日</p> <p>■料 金：22,000 円（税サ込）</p> <p>■予 約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/22073/266750</p>
<p>◆前菜 豊洲市場より カルパッチョ 3 種の盛り合わせ</p> <p>◆スープ カリフラワーのポタージュ ポータルガと柚子のフラグランツァ</p> <p>◆肉料理 or 魚料理 牛フィレ アッロースト バルサミコドルチェ 宮城県産平目とムール貝 アクアパッツァ</p> <p>◆デザート “ナターレ・チョコラート” カシスとラズベリーのソルベ</p>	<p>◆アミューズ 黄金いくら 有明産海苔 マスカルポーネ “アフミカータ”</p> <p>◆前菜 海の果実 “フルッティ・ディ・マーレ” Toyosu</p> <p>◆温菜 北海道産帆立貝、雲丹とキャビア “グラティナード”</p> <p>◆スープ（パスタ） 天使海老と大山鶏 “トルテッリーニ・イン・ブロード”</p> <p>◆魚料理 赤甘鯛 百合根と聖護院蕪 “カルタファタ” 黒トリュフと羅臼昆布 “フラグランツァ”</p> <p>◆お口直し ブラッドオレンジとアペロール “グラニータ”</p> <p>◆肉料理 黒毛和牛サーロイン “グリッリア” 本山葵のサルサ 蝦夷鹿 “アッロースト” 赤い果実のソース</p> <p>◆デザート “ナターレ・チョコラート” カシスとラズベリーのソルベ</p> <p>◆食後の焼き菓子</p>

《こだわりの一品》

■天使海老と大山鶏 “トルテッリーニ・イン・ブロード”

天使海老とは、天国に一番近い鳥とされているニューカレドニアで育った海老のことを指します。見た目が美しく、品質が高いのが特徴です。そんな天使海老を使った濃厚なスープと、ジューシーで旨味が詰まった大山鶏のハーモニーをお楽しみください。

■赤甘鯛 百合根と聖護院蕪 “カルタファタ” 黒トリュフと羅臼昆布 “フラグランツァ”

赤甘鯛は冬が旬で、脂ののった白身は絶品です。また京野菜の一種である聖護院蕪も冬に旬を迎えます。クリスマスの時期に食べごろとなる食材を集めた“カルタファタ”包みは、料理の香りまでお楽しみいただける一皿です。



クリスマス特別コンテンツ

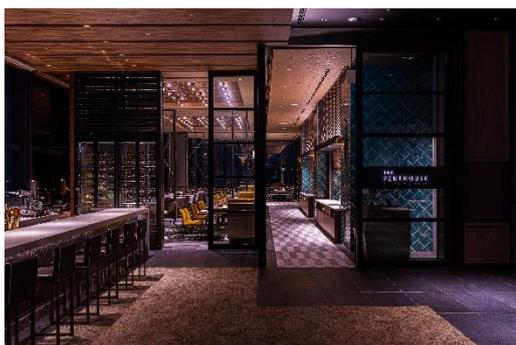
コンテンツ①：ソムリエ厳選シャンパーニュ『ポール・ロジェ』

ポール・ロジェ社は、1849年に設立された家族経営のシャンパーニュ・ハウスです。選び抜かれた上質なぶどうを使用し、今でも職人による手作業で丁寧に作られています。かつての英国首相にも愛されたとおきのシャンパーニュを、クリスマスの特別な夜にお楽しみください。

コンテンツ②：オリジナルカクテル・ノンアルコールカクテル

ブランド苺を使用した、オリジナルのカクテル・ノンアルコールカクテルをご用意しました。爽やかな甘みと新鮮な味わいをご堪能ください。

店舗概要



【施設名】	THE PENTHOUSE with weekend terrace (ザ ペントハウス ウィズ ウイークエンド テラス)
【住所】	〒135-0061 東京都江東区豊洲 2-2-1 三井ガーデンホテル豊洲プレミア 36階
【TEL】	03-6910-1820
【営業時間】	ランチ 11:00～15:00(LO14:00) カフェ 14:00～17:00(LO16:30) バー 17:30～22:00(LO21:00) テイクアウト 11:00～22:00(LO21:00) ※定休日なし
【公式WEBサイトURL】	https://restaurant-penthouse.com
【席数】	ダイニング 108席 (半個室 2室)、テラス 78席、バー 11席
【アクセス】	東京メトロ有楽町線 豊洲駅直結

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