

【報道関係各位】

2022年12月26日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

福岡2店舗のレストランにて
旬の味覚『蟹』が味わえる“冬の収穫祭フェア”開催
2023年1月15日（日）～2月28日（火）の期間限定

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)が運営する福岡のレストラン2店舗にて、蟹を使った美食が味わえる“冬の収穫祭フェア”を、期間限定で開催いたします。



“冬の収穫祭フェア”は、ポジティブドリームパーソンズが運営するレストラン18店舗にて、高級食材である蟹をメインとした料理をお楽しみいただけるイベントです。ズワイガニは11月6日～3月20日までと漁期が短く、冬の訪れを感じさせる食材として多くの美食家に愛されています。

各店舗それぞれのスタイルを活かしたメニューを考案し、旬の食材とかけあわせた贅沢な逸品をお届けいたします。前菜からメインまで、蟹を随所に取り入れた至福の美食をお楽しみください。個室でのご利用も承っておりますので、新年会やご家族との会食にもおすすめです。

●高宮庭園茶寮

3種類の蟹を【焼・煮・炊き】の調理法でご用意いたしました。

蟹の美味しい季節、是非ご堪能ください。

(壹の皿) 長浜市場直送 鮮魚の昆布締め柚子塩

(貳の皿) たらば蟹の雲丹焼き 湯葉 ほうれん草

(参の皿) 北海道石臼挽き蕎麦 鶏そぼろ

(肆の皿) 玉子豆腐 ずわい蟹餡がけ いくら

(お魚) 鱈 白味噌 青紫蘇 かつお菜のお浸し

(氷菓) 比良松酒造 純米吟醸

(お肉) 伊万里牛サーロイン 焼き甘葱 山葵醤油

(締め) 花咲蟹と芹の炊き込みご飯

(甘味) 八女煎茶のぜんざい

(お茶・茶菓子) 黒蜜わらび餅



【店舗】 <https://takamiyagarden.com/>

【予約】 <https://booking.ebica.jp/webresv/plan/e014007601/26555/279872>

【住所】 〒815-0083 福岡市南区高宮五丁目 16-1

【TEL】 092-710-3357

●GRANADA SUITE on À TABLE (グラナダスイート オン ア ターブル)

花咲蟹と日向夏の味わいを楽しめる前菜から始まり、大人気のベイク・ド・ロビを宮崎“金柑たまたま”でご用意。そして花咲蟹尽くしのチャウダー、パスタの構成にメインはトリュフ×シャンピニオンソースのビーフ、鹿肉のロッシーニで。

・アミューズ

【one】 宮崎日向夏と花咲蟹 鮮魚のセビーチェと糸島またいちの塩

【Two】 ベイク・ド・ロビ “金柑たまたまのジャム”

【Three】 花咲蟹のクラブ・チャウダー

【Fore】 花咲蟹と菜の花のパスタ “オリジナルスパイス”

【Five】 シャンピニオンビーフと延岡の鹿“ロッシーニ” トリュフソース

【Six】 パティシエより “リコメンドデザート”



【店舗】 <https://onatable.granadasuite.com/>

【予約】 <https://booking.ebica.jp/webresv/plan/e014007601/3654/279536>

【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

※料理画像は全てイメージ

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