

【報道関係各位】

2023年1月13日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

テーマは「立春」旬の料理といけばなを愉しむ季節の催し『冬の花時』開催
福岡「高宮庭園茶寮」にて2023年2月4日(土)～2月19日(日)期間限定開催

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）が運営する福岡県福岡市南区にある「高宮庭園茶寮」は、立春にちなんで未だ見ぬ春の訪れを“食といけばな”で表現する季節の催し「冬の花時(ふゆのはなどき)」を2023年2月4日(土)～2月19日(日)の期間限定で開催します。



■イベントの詳細はこちら：<https://takamiyagarden.com/event/fuyu-no-hanadoki/>

2023年2月4日は、「立春」。二十四節気において、春の始まりの日とされています。未だ街には寒空が広がり、芯から冷えるような日々が続いていますが、眠る花木たちは来る春に向けて静かながら力強く備えています。そんな“未だ見ぬ春”を食と花で表現し、「春の始まり」をテーマにしたイベントを開催します。草月流師範 廣瀬による見目鮮やかな花木を使用した空間装飾で邸宅を彩り、いけばなと高宮庭園茶寮が誇る自然の恵みを最大限に生かした料理が融合する新感覚のコース料理をお楽しみいただけます。

日本の四季の風情を食と花で表現するこだわりのコース料理

高宮庭園茶寮 料理長である藤と、サンジヨルディフラワーズ ザ・デコレーター兼草月流師範である廣瀬の共演による一足早く訪れた春を感じる珠玉の料理やスイーツをご提供します。今回料理で表現するのは、静かながらも力強く春を待つ花木の美しさと九州の自然や日本の文化の魅力。

日本の四季を感じる旬の食材やどこか懐かしさを感じさせる出汁の味わいと、いけばなが表現する日本の余白の美に触れる至極の皿の数々が、お客様を新たな食体験へと誘います。

《ディナー》



■金額：¥13,000 (消費税/サービス料/乾杯酒付)

* 予約 URL: <https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/281616>

¥15,800 (消費税/サービス料/ペアリング付)

* 予約 URL: <https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/281617>

■メニュー詳細



(壹の皿) マグロの炙り 山山葵のクリーム エディブルドライフラワーと油谷湾四季の塩

(貳の皿) ホワイトアスパラガス 出汁と日本酒 オレンジと唐墨を散らして

(参の皿) 車海老 雲丹 いくら 百合根と豆乳 穂紫蘇

(肆の皿) 宮崎地鶏と牛蒡の土瓶蒸し 柑橘 三つ葉

(お魚) 甘鯛の松笠焼き サフランと白ワインのソース

(氷菓) にごり梅酒とアカシア蜂蜜の氷菓

(お肉) 伊万里牛リブブロスすき焼き仕立て 焼き葱 佐土原茄子 湯葉

(締め) 五島うどん オマール海老と出汁

(甘味) 薔薇と苺のパルフェ

(お茶・茶菓子) 白玉きなこ餅 黒蜜

《アフタヌーンティー》



■金額：¥4,500 (消費税/サービス料/フリーフロー/装花付)

* 予約 URL: <https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/281618>

■メニュー詳細

(壺の段) いちご大福/伊予柑ゼリー/黒胡麻蕨餅/八女煎茶ロール/梅羊羹

(式の段) おはぎ/ベリームース/ほうじ茶のアイス最中/林檎のマカロン/金胡麻のパウンドケーキ

(参の段) 南関お揚げの稲荷寿司/牛蒡の黒胡麻きんぴら/焼湯葉の西京漬け/バイ貝の醤油煮/合鴨ハム 奈良漬け

*フリーフロー：和茶各種・紅茶各種・コーヒーなど

《茶のペアリングコース》

5皿の和菓子・小料理と各皿に合わせ茶師が淹れる茶をコース仕立てでご用意します。味や香りの変化を愉しみ、茶の新たな可能性を感じる体験をご提案します。



■金額：¥3,000 (消費税/サービス料)

* 予約 URL: <https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/281915>

■メニュー詳細

(壺の皿) 旬の果実

(式の皿) 季節のきんとん

(参の皿) 佃煮・香の物・豆

(肆の皿) ひと口菓子

(伍の皿) 餅菓子

* 全てのお皿に茶師が厳選した茶を点ててご提供します。

■高宮庭園茶寮 料理長 藤 一輝



1985年、福岡生まれ。学生時代に料理の道へ進むことを決意し、調理専門学校へ進学。その後23歳でポジティブドリームパーソンズへ入社。「ザ ヴィラズ福岡」にて結婚式場・レストランの調理を担当。6年後、「グラナダ スイート オン ア ターブル」の立ち上げを経験し、スーシェフとして活躍。2019年より「ザ マーカススクエア福岡」へ異動後、2022年「高宮庭園茶寮」立ち上げと共に総料理長として着任。これまでのフレンチ・イタリアンの経験を活かしながら、日本の食文化を追求し、九州の食材の旨味を引き出す料理を提供している。

日本の余白の美と新たな風吹くいけばなで空間を装飾

かつて筑豊の炭鉱王と呼ばれた貝島家の邸宅の跡地として、現在は福岡市の指定文化財に指定されている高宮庭園茶寮に残る当時の趣を活かし、「春の始まり」を感じさせるいけばなで空間全体を創り上げます。

今回いけばなを担当するのは、サンジヨルディフラワーズ ザ・デコレーター兼草月流師範の廣瀬記香。今の時流に合わせた自由な発想を取り入れ、桜をメインに椿や梅、雪柳、連翹を用いて春の芽吹き瞬間を切り取ったような作品がお客様をもてなします。



■草月流とは

1927年、勅使河原蒼風が創流。日本華道の「三大流派」の一つに数えられる。作り手の個性を尊重した自由な花の創作を提唱している。「型」にとらわれることなく、常に新しく、自由にその人の個性を映し出し、いつでも、どこでも、だれにでも、そして、どのような素材を使ってもいけられるのが草月流と言われている。

■草月流 師範 廣瀬記香



1964年、長崎生まれ。幼い時から母や叔母の影響でいけばなに興味を持ち始め、学生時代は華道部へ所属。卒業後21歳で草月流師事、20半ばで師範となる。更に花の知識を広げるため生花店にて勤務し、46歳でサンジヨルディフラワーズ ザ・デコレーターへ入社。2013年・2017年に開催された「フラワーアートアワード」へ会社の代表メンバーとして参画し、グランプリを獲得。その後開催された「アート・フローラル国際コンクール」では世界第5位に選出。現在は、同フラワーショップにて結婚式の空間装飾や小売などを担当しながら、

草月流師範として、親先生の元でボランティアの活動をしている。

「冬の花時」概要

- イベント名：冬の花時
- 開催期間：2023年2月4日(土)～2月19日(日)
- 開催場所：高宮庭園茶寮
- 金額：(ディナー) ¥13,000 (消費税/サービス料/乾杯酒付)/¥15,800 (消費税/サービス料/ペアリング付)
(アフタヌーンティー) ¥4,500 (消費税/サービス料/フリーフロー/装花付)
(茶と和菓子のペアリングコース) ¥3,000 (消費税/サービス料)
- 特別特典：いけばな1輪プレゼント
- イベント特設ページ：<https://takamiyagarden.com/event/fuyu-no-hanadoki/>

施設概要

「高宮庭園茶寮」は、かつて筑豊の炭鉱王と呼ばれた貝島家の邸宅の跡地として、現在は福岡市の指定文化財に指定されています。100年の時を超えて当時の趣はそのままに現代技術とデザインを融合させた新施設として昨年4月1日にオープンしました。レストラン・茶房・ミュージックホール・コンベンションホールを有しており、年に4回、日本の四季の訪れを愉しむ食のイベントを開催。これまで「夏の灯」「秋の宵」を開催し、多くの方々にお越しいただきました。今後も集う方々が語り合い新たな賑わいをもたらす空間とサービスを提供してまいります。

【施設名】	高宮庭園茶寮(タカミヤテイエンサリョウ)
【住所】	〒815-0083 福岡市南区高宮五丁目16-1
【TEL】	092-710-3357
【営業時間】	《ランチ》11:00～15:00 (最終入店 14:30) 《ディナー》 日祝、火～木：17:30～21:30 (最終入店 19:00) 金土祝前日：17:30～22:00 (最終入店 19:30)
【公式WEBサイトURL】	https://takamiyagarden.com/restaurant/
【席数】	大広間 48席 個室1部屋、半個室1部屋
【アクセス】	西鉄天神大牟田線「高宮」駅 中央出口より徒歩5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：674名(2021年5月現在)
- 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