

【報道関係各位】

2023年9月1日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

秋の味覚を使用したスイーツ&セイボリーとモンブランを楽しむ
期間限定 秋のアフタヌーンティープラン

【レストランルーク ウィズスカイラウンジ、他7店舗】

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「RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE（レストランルーク ウィズ スカイラウンジ）」、他7店舗で、秋の味覚を使用したアフタヌーンティーを9月1日～10月31日の期間限定で提供を開始いたします。旬の食材を使った秋を感じるスイーツとセイボリーをお楽しみください。



予約サイト URL：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3642/317636>

各レストランで季節ごとにそれぞれの旬に合わせて提供しているアフタヌーンティー。2023年9月・10月は秋の味覚である、「さつまいも、栗、かぼちゃ」をテーマに、店舗ごとの色を出した旬のフルーツや地場素材を盛り込んだ食欲の秋にお腹も心も満たされるスイーツやセイボリーを揃えました。モンブランは別皿にてご用意し、各店舗のパティシエがそれぞれ作り上げ、特別な一皿をご提供。満足感のある内容に仕上げました。

■レストランルーク ウィズ スカイラウンジ おすすめメニュー

【天空のオータムアフタヌーンティー】



芋 栗 南瓜 柿 葡萄など秋に旬を迎える食材を使ったアフタヌーンを、絶景と共に楽しみ頂けるプランです。スパークリングワインを含むアルコールのフリードリンクと、ロンネフェルトの香り高い茶葉で、贅沢なアフタヌーンティーを心行くまでお楽しみください。

・モンテビアンコ ごぼうのクロッカンテ



イタリアンドルチェをベースに野菜を合わせた見た目も美しい一皿。

フランス アルデッシュ地方の栗のペーストをベースに、カカオとラム酒で香りとコクをプラスしました。

栗のしっかりとした味わいをミルクムースと合わせ重くなりすぎないバランスになっています。

1番下の生地はポレンタ粉（とうもろこし粉）を混ぜたカカオのメレンゲでサクッと感とザクッと感、2つの食感をお楽しみいただけます。トップには、ごぼうのチップを飾り、オリジナリティと山の躍動感・大地の香りをプラスしました。

・ RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE (レストランルーク ウィズ スカイラウンジ)

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加ガーデン 47 階



【提供時間】 11:30～15:00(L.O.14:30)

【料金】 ¥5,000 (税・サービス料込)

【内容】モンテビアンコ、スコーン 2 種、スイーツ 9 種、
セイボリー 5 種、カフェ 3 種・紅茶 13 種・アルコール
3 種

※お席はテーブル席でのご案内となります。

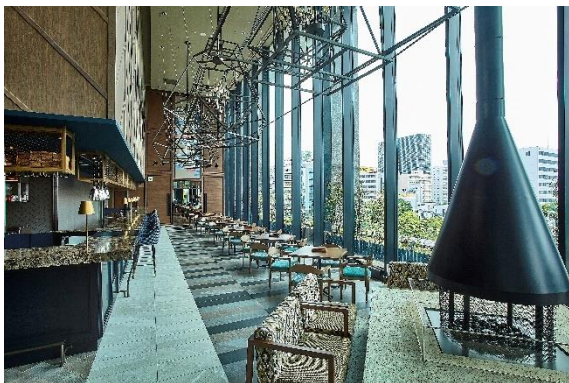
※お席は最大 3 時間制でのご案内となります。

■ その他 店舗別の内容

・ FOREST KITCHEN with Outdoor Living (フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビング)

〒980-8487 仙台市青葉区中央 1-1-1 ホテルメトロポリタン仙台イースト 3 階

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/12178/317645>



東北素材を使った季節の前菜やオリジナルデザートがセットになったアフタヌーンティーをご用意しております。ドバイの 7 つ星ホテルで提供されているドイツ最高級の紅茶などをフリードリンクでお楽しみいただけます。

【提供時間】 14:00～16:30(L.O.16:00) ※定休日：なし

【料金】 ¥4,200 (税・サービス料込)

【内容】スイーツ 13 種、スコーン、セイボリー 6 種

※アフタヌーンは店内の提供になります。

・ 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)

〒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

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/22073/317643>



【秋の味覚】 スパークリングフリーフロー
月替わりのテーマが楽しめるアフタヌーンティーセットをご用意致しました。ドバイの7つ星ホテルで提供されているロンネフェルトの紅茶やイギリスのオーガニックティー、豊洲直送素材を使用した『カルパッチョ』や前菜、種類豊富な自家製デザートをご堪能下さい。

【提供時間】 14:00～17:00(LO16:30) ※定休日：なし

【料金】 ¥4,800 (税・サービス料込)

【内容】 スイーツ 13種、セイボリー5種、フォカッチャ、アルコール3種、紅茶12種、カフェ

・ THE Tender HOUSE (ザ テンダーハウス)

〒108-0071 東京都港区白金台 4-19-16

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3990/317402>



秋の味覚・秋穫祭をテーマに「アフタヌーンティーセット」をご用意致しました。ドバイ7つ星ホテルで提供されているロンネフェルトの紅茶や英国のオーガニックハーブティーで週末の素敵なティータイムをお過ごしください。

【提供時間】 15:00～17:00 (L.O.16:30) ※定休日：なし

【料金】 ¥3,500 (税・サービス料込)

【内容】 スコーン3種・スイーツ8種、セイボリー5種、ロンネフェルト社の紅茶6種・パッカ社の紅茶6種

・ The Living Room with SKY BAR (ザ リビングルーム ウィズ スカイバー)

〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 4丁目 11番 27号 シンフォニー豊田ビル 三井ガーデンホテル名古屋プレミア 18階

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/7849/317637>



ドイツの歴史あるロンネフェルトの紅茶とともにゆっくりとお楽しみいただける季節のアフタヌーンティー。旬のフルーツをふんだんにつかったデザートやセイボリーをご堪能いただけます。

【提供時間】 11:30～17:00(L.O.16:00)

【料金】 ¥4,500 (税・サービス料込)

【内容】 スコーン、スイーツ 12種、セイボリー5種、乾杯ドリンク (ノンアルコール対応可)・カフェ/紅茶/ソフトドリンク各種

※お席のご指定は受け付けておりませんので予めご了承下さいませ。

・ 囲炉裏と日本料理 松風庵

〒502-0012 岐阜県岐阜市長良志段見東山 537-3 長良川清流ホテル 1階

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/28125/317642>



岐阜の「お茶の時間」を提供します。ティースタンドには、スイーツだけではなく、和菓子の琥珀等や稲荷寿司、岐阜県産地卵のだし巻き玉子も。ドリンクは、美濃揖斐茶など土地のお茶を含むメニューからお好きなだけお召し上がりいただけます。甘辛のバランスが絶妙な和のアフタヌーンで、ほっと一息つく午後のひとときをお楽しみください。

【提供時間】 14:00～17:00(L.O.16:00)

【料金】 ¥3,000 (税・サービス料込)

【内容】 スイーツ 15 種、セイボリー4 種、

揖斐茶 7 種・紅茶 8 種・カフェ・ノンカフェインティー

・ crossfield with TERRACE LOUNGE (クロスフィールド ウィズ テラスラウンジ)

〒540-0002 大阪府大阪市中央区大阪城 1-1 MIRAIZA OSAKA-JO 内

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/13607/317632>



テーマは「栗、南瓜、さつまいも」

MIRAIZA OSAKA-JO 内の一際特別な「貴賓室」でロンネフェルトの紅茶など約 16 種類から選べるドリンクと、テーマに合わせたセイボリーやデザートをお楽しみください。

【提供時間】 15:00-17:00(L.O.16:30) 定休日：火曜日(祝日を除く)

【料金】 ¥4,200 (税・サービス料込)

【内容】 モンブラン、オードブル 9 種、スイーツ 10 種、ロンネフェルト社の紅茶・ハーブティーやコーヒーなど 16 種

※アフタヌーンティーは室内のご案内となります。

・ 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)

〒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

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3646/317633>



季節毎のテーマに沿った旬のフルーツで楽しむアフタヌーンティープランを香り高い神戸紅茶と共にごゆっくりとお楽しみください。

【提供時間】 11:30～15:00 (L.O.14:00) ※土日祝日休業

【料金】 ¥3,500 (税・サービス料込)

【内容】 スイーツ 11 種、スコーン 2 種、セイボリー4 種、神戸紅茶 11 種

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：996名（2023年6月1日現在）
- 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・企画およ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 [須藤・小瀬村]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp