

【報道関係各位】

2023年11月24日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

クリスマス限定 【高宮庭園茶寮】

特別コースのご予約受付中

九州各地の旬の食材を自然の恵みを最大限に活かした贅沢ディナー

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レストラン「高宮庭園茶寮 (たかみやていえんさりょう)」にてクリスマス期間限定の特別なプランをご用意いたしました。



(画像はイメージです)

高宮庭園茶寮が施設として使用する建物は、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、福岡の新たな寛ぎの場を目指す新施設として2022年4月1日にオープンしました。

高宮庭園茶寮のレストランでご提供している料理は、九州の厳選された素材を用いて、日本ならではの出汁・茶などの食文化を大切にしながらも、様々な技法でアレンジをした創作料理「九州里山キュイジーヌ」です。

クリスマス限定メニュー



(画像はイメージです)

2023年のクリスマスは、日々の喧騒を離れ、和の空間で味わうクリスマス特別ディナーをご用意しました。

低温でじっくり焼き上げた伊万里牛サーロインや、甘鯛、鮑等の食材と厳選した九州素材をご堪能いただけます。大切な方とかけがえのないひと時をお過ごしください。

<メニュー 一例>

【壹の皿】 帆立 漬けいくら ブロッコリー

出汁で半生に火入れをした帆立貝柱を細かく刻み、ブロッコリーの実の部分と和えて最中に乗せます。甘醤油で漬けたいくらをトッピングに添えました。

【貳の皿】 炙り鮮魚 鶏コンソメの土佐酢ジュレ

旬の鮮魚の皮目を香ばしく炙り、鶏のコンソメと出汁をベースにした土佐酢をジュレ仕立てに。

【参の皿】 甘海老 キャビア 柿 マスカルポーネの和え物

マスカルポーネチーズに柿のペーストを練り合わせ、甘海老の漬けとキャビアをあしらいます。

【肆の皿】 鴨胸肉の朴葉焼き 林檎と玉葱醤油

鴨胸肉を朴葉の香りを纏わせつつ林檎と生姜の醤油ダレを塗り重ね低温で焼き上げます。

【伍の皿】 鮑 まつぶ貝 西京味噌の玉味噌焼き

柔らかく蒸しあげた鮑とまつぶ貝をバターでソテーし、玉味噌でグラタン仕立てに仕上げました。

【陸の皿】 赤大根と蕪のすりながし 蟹餡と博多葱

赤大根と蕪を使用した出汁香るすりながしです。ズワイガニのほぐし身を銀餡仕立てにしました。

【お魚】 甘鯛松笠焼き 木の芽 ヴェルモット

福岡・長崎近海で揚がった甘鯛を鱗つきのまま焼き上げます。ソースは甘味果実酒のドライベルモットや白ワインを使ったクリーミーソースに木の芽味噌を加え香り豊かな味わい深いソースに仕上げました。

【お口直し】 赤肉メロン ホワイトポート

熊本県産赤肉メロンとアルコールを飛ばした甘く強いお酒“ホワイトポート”を合わせたお口直し。

【お肉】 伊万里牛サーロイン 焦がし醤油 赤ワインソース

伊万里牛サーロインを低温で火入れをし、キャラメル醤油と芳醇な赤ワインで仕上げるソース。ゆり根とピーズのピューレを合わせます。

【甘味】 3種の豆のあんみつ 苺

えんどう豆や小豆を使用したみつまめに自家製のつぶあんを合わせたあんみつに、苺をトッピングしました。寒天で作ったゼリーシートと一緒に楽しみください。

<価格> ¥13,000～（税・サービス料込み）

<期間> 会場により異なります。

- ・大広間 12月16日～25日 24日、25日のみ 17:30～22:00(最終入店 19:30)
- ・南八畳 12月16日～25日
- ・洋室 12月23日～25日 17:30～22:00(最終入店 19:30)
- ・迎賓館 12月23日～25日 23日、24日 1部 17:00～19:00/2部 19:30～21:30
25日 17:30～21:30(最終入店 19:00)

<会場>

- ・大広間 かつては貝島家の客間として使用されていた床の間、書院を備える 25畳の大広間。大正時代に建てられた造形を可能な限り残し、伝統的な工法・材料を用いて当時の趣を復元しました。鳳凰の透し彫りを施した欄間、伝統工法で復元した金色和紙張りの壁など、伝統工芸の技や歴史を感じる空間で食事をお楽しみください。
- ・南八畳 意匠を凝らした伝統的な数寄屋造りの客間です。2方向の庭を楽しむことができ、最も四季を感じる特別な個室です。席数：6席
- ・洋室 園路に面した洋室の個室です。ご家族などプライベートな空間で四季を感じながらお食事いただけます。席数：12席
- ・迎賓館 天井高6mで、二面に大きくとられた窓から自然光が差し込む開放感溢れる会場。

<予約サイト>https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014007601/26555

店舗詳細



高宮庭園茶寮（たかみやていえんさりょう）

住所 〒815-0083 福岡市南区高宮五丁目 16-1

電話番号 092-710-3357

営業時間 <<ランチ>> 11:00～15:30（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）

<<茶房>>11:00～16:30（最終入店 15:30）

定休日 月曜日

公式サイト <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
- フ ァ ウ ン ダ ー：杉元 崇将
- 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（ https://twitter.com/pdp_kandou ）
YouTube（ <https://www.youtube.com/positivedreampersons> ）
Instagram（ https://www.instagram.com/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