

【報道関係各位】

2024年9月3日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

秋の美食で感受性を刺激する葉山での滞在
「FOUR SEASONS STAY」 ESCAPE & STIMULATE
SCAPES THE SUITE が贈る シーズナルプラン第3弾の予約開始

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：西村 輝夫)が運営する神奈川県葉山町のコンパクトデザインホテル「SCAPES THE SUITE (スケープス ザ スイート)」は、今春、改装リニューアルより1周年を迎え「土地の色を通して葉山をプレゼンテーションするホテル」をさらに見直し、滞在すべてにこだわった新しい過ごし方をご提案する、年4回のシーズンプラン「FOUR SEASONS STAY」をスタート。

第3弾となる今回は、秋の美食をテーマに「ESCAPE & STIMULATE」と題し、2024年9月22日(日)～11月30日(土)の期間限定プランのご予約を開始いたしました。この時期この土地だからこそ愉しめる希少な食材を使った特別ディナーで感受性を刺激し、葉山の土地の良さ、“葉山の地に根差した”ホテルであることを感じていただける滞在をご提案いたします。



FOUR SEASONS STAY 「ESCAPE & STIMULATE」

スケープス ザ スイートのコンセプト「美しいランドスケープスへ、その日私たちはエスケープする。」を体現する、土地の色合いと季節の変化を感じながら、その瞬間に寄せた本質的な贅沢を四季に合わせて提案する「FOUR SEASONS STAY」という4つのシーズナルステイプラン。

「ESCAPE & STIMULATE」

第3弾、秋のテーマは「秋の美食」。葉山の土地の良さを知り、この時期この土地だからこそ愉しめる希少な食材を使った特別ディナーで、感受性を刺激する滞在をご提案いたします。スケープス ザ スイートの宿泊プランでも人気の高い「秋の美食」をテーマに、希少な食材を使用した“食感”と“香り”に重きを置いた、この地と季節が織り成すストーリー仕立てのディナーフルコースをご用意いたします。ウェルカムスイーツの葉山限定ワインペアリングや、「inuit coffee roaster (イヌイットコーヒーロースター)」とのコラボレーションなど、“葉山の地に根差した”ホテルを感じていただけるプランです。

<過ごし方>

■ウェルカムスイーツ



三浦産の無花果とさつまいも、国産の巨峰レーズンなど秋の味覚を閉じ込めた香り豊かな燻製羊羹をご用意。葉山町の酒屋「リカーズかさはら」オリジナルの赤ワイン『TWILIGHT HAYAMA』をペアリング。葉山の夕暮れに似て、美しい快い香りを放つ軽やかなワインと秋の香りを纏わせたスイーツで、移動の疲れを癒していただけます。

■ディナー



食感、香りに重きを置き、葉山の地と季節が織り成す郷愁をストーリー仕立てのフルコースにしました。希少な滋味を愉しむ秋ならではの食事のひとときをお過ごしください。

・秋鯖 ・馬肉 ・バターナッツ



秋の恵みをたっぷりと受けた食材を使用したアミューズ3点盛り
黄金サバと言われる旬の三浦半島南端 松輪の鯖を白ワインビネガーで締め皮面をさっと炙った一品
会津の馬肉のモモ肉とセロリ、西洋わさび、ナッツ、シブレットのタルタル
三浦の大地で沢山の太陽と海からの潮風をもらい逞しく育ったバターナッツの濃厚ポタージュ

・石井ファーム葉山クイーンビーフ・石井養蜂園蜂蜜・石井ファーム大蒜



神奈川県オリジナルブランド「葉山牛」と同じ環境で育った、石井ファームオリジナルブランド「葉山石井牛」。その中で最も希少価値の高い葉山クイーンビーフのサーロイン部分を強い炭火で脂を落としながら表面を焼き、中をしっとりと仕上げております。同じ畑で採れた大蒜、同じ場所にある石井養蜂場蜂蜜を使った黒コショウソースとともにご賞味ください。

■食後のお楽しみ



葉山町のスペシャルティコーヒー専門店「イヌイトコーヒーロースター」より当プランだけの特製ブレンドをご用意いたしました。深めのしっかりとしたコーヒーで、フルコースを召し上がった後でも愉しめるよう、ワインのような酸味を感じる味わいにブレンドしました。

特製ブレンドコーヒーの香りと相性の良い食材を使用したプティフルで、コーヒーの香りの余韻と、葉山の秋を最後までご堪能ください。

プティフル：栗のマカロン・「かながわブランド」湘南ゴールドのボンボンショコラ・葉山メロサーフ養蜂園の葉山はちみつマドレーヌ

【inuit coffee roaster について】



葉山町のスペシャルティコーヒー専門店。「自宅でも美味しいコーヒーを楽しんで頂くこと。」「それが毎日の暮らしに彩りを与えること。」をコンセプトに、2017年6月にオープン。豆はすべて産地やコーヒー産業への社会貢献にもつながる“スペシャルティコーヒー”を使用。美味しいコーヒーを作ること社会を良くすることを目指しています。

<http://inuitcoffee.com/>

■バルコニーブレックファースト



バルコニーにて葉山の澄み渡る空気と静かな波音とともに朝食をお楽しみいただけます。

朝採れ三浦野菜などの地場食材やフレッシュフルーツなど体が喜ぶメニューと、葉山ブレドールの焼きたてバター香るクロワッサンとバケットとともに、朝から大満足の内容をご用意しております。

<概要>

日程：2024年9月22日（日）～11月30日（土）チェックイン

チェックイン/チェックアウト：16:00 / 13:00

内容：ウェルカムスイーツ/ディナー/inuit coffee roaster 特製ブレンドコーヒー・プティフル/テラスモーニング

価格：¥95,000～（1泊2日）/2名

予約サイト：<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/plan.asp?p=A616M&c1=63210&c2=001>

施設概要



施設名 SCAPES THE SUITE（スケープス ザ スイート）

住所 〒240-0112 神奈川県三浦郡葉山町堀内 922-2

TEL 046-877-5730

営業時間(レストラン) ランチ 11:30-15:00 (L.O.13:30)
カフェ 14:00-17:00 (L.O.16:00)
ディナー 17:30-21:00 (L.O.20:00)
テイクアウト 11:30-21:00

公式サイト <https://www.scapes.jp/hotel.html>

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：西村 輝夫

■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：915名（2024年7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/)