

【報道関係各位】

2024年9月25日  
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

「GRANADA SUITE on À TABLE」10周年アニバーサリーイベント  
第2弾「COLLABORATION WITH KYUSHU」予約開始  
福岡・九州を盛り上げる生産者や名店とのスペシャルコラボレーション

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)が運営する福岡・中洲のレストラン「GRANADA SUITE on À TABLE (グラナダスイート オン ア ターブル)」は今年10月、10周年を迎えるにあたり、アニバーサリーイベント「Nice to MEAT you」を開催中。“最高の肉料理との出会い”をテーマに、肉料理専門店としての集大成を全4回のブッフェイベントと周年限定メニュー等を通して、お客様へ感謝の気持ちをお届けいたします。

第2弾となる今回は、「COLLABORATION WITH KYUSHU」と題し、福岡・九州を盛り上げる地元の生産者や名店とのコラボレーションメニューを楽しめるブッフェイベントを10月27日(日)に開催いたします。お子様から大人までお楽しみいただける、10年間の感謝の気持ちを込めたスペシャルコンテンツをご用意いたしました。



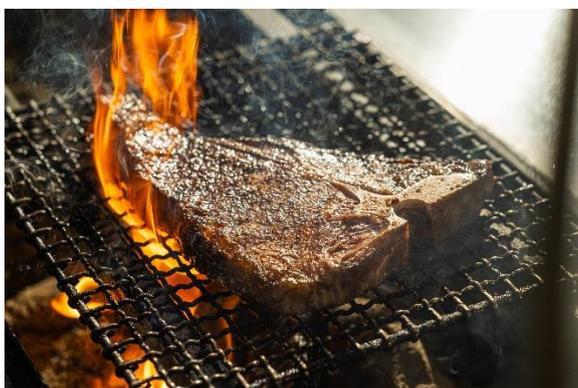
10周年アニバーサリーイベント「Nice to MEAT you」の第2弾のブッフェイベントは「COLLABORATION WITH KYUSHU」と題し、九州食材×九州の名店・生産者×オンアターブルのスペシャルコラボレーションが実現。10周年にふさわしいスペシャルな食体験を、10年間のありがとうの気持ちを込めてお届けいたします。

### <ディナータイム>

10周年の集大成として、地元の恵みをご堪能いただける10種のお料理で表現しました。地元九州を盛り上げる生産者さまより仕入れた九州食材をふんだんに使用した「オンアターブル」オリジナルの特別なお料理をオーダーブッフェ形式にてお楽しみいただけます。

メインには当店自慢の豪快に焼き上げたTボーンステーキ、デザートには福岡で人気の「パティスリー ルイ」のイベント限定デザートをご用意いたしました。ジャズの生演奏と合わせて一夜限りのスペシャルディナーをお楽しみください。

### メイン料理「Tボーンステーキ」



メインのお料理では厚切りのTボーンを炭焼きでご用意いたします。お客様のテーブルで最後の仕上げをする熱々でジューシーな肉厚ステーキをお楽しみ下さい。

### 「パティスリー ルイ」コラボデザート



Pâtisserie Rui

福岡で人気のパティスリー「パティスリー ルイ」がオンアターブルのためだけにデザートを作成。熊本県山鹿市産の高級和栗を使用しております。栗の濃厚な味わいをご堪能ください。

- ・ avant dessert Autumn 秋を感じる一口のデザート
- ・ dessert 再築 モンブラン



### 【福岡県春日市「パティスリー ルイ」オーナーパティシエ 吉村類氏】

地元福岡から渡仏し製菓を学ぶ。その後福岡のフランス料理店で修業を積み、2003年に『パティスリー ルイ』を開業。常識にとらわれない『分解再構築』をテーマとした個性豊かなケーキが特徴。県内県外からも注目を浴びる人気店。

## ワイン フリーフロー



全 11 種のワインをメインやbuffetのお料理とのマリアージュをお楽しみいただけるようにフリーフローにてご用意いたしました。

別途料金

日時：2024年10月27日（日）3部制

1部 17:30～19:30(L.O19:00)/2部 18:30～20:30(L.O20:00)/3部 20:00～22:00(L.O21:30)

価格：大人 8,000 円（ソフトドリンク・ワイン&アルコールフリー付き+2,000 円）

予約サイト：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/394864>

ソフトドリンク・ワイン&アルコールフリー付きプラン

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/394865>

※ジャズの生演奏は 18:45～19:15/20:45～21:15 の計 2 回実施します。

※中学生以上は大人料金でのご案内となります。

小学生以下のお子様のご入店をご遠慮いただいておりますのでご了承くださいませ。

## <ランチタイム>



人気のナガタ農園のマルシェや、お子様向けのワークショップなど、ご家族でお楽しみいただけるコンテンツをご用意いたしました。またお食事には、ステーキオーダーbuffetや福岡でも人気のパン屋「フルフル」とのコラボ、宮崎のチーズ工房ダイワファームや田中椎茸、まつだ屋ジビエなど、九州の生産者や名店とコラボしたこだわりのお料理を1日限りのbuffetスタイルでご提供いたします。

日時：2024年10月27日（日）2部制 1部 11:00～13:00(L.O.12:30) / 2部 13:30～15:30(L.O.15:00)

価格：大人 5,000 円（ワイン&アルコールフリー付き+2,000 円）、小学生 1,000 円、小学生未満無料

※ソフトドリンクフリー付き

予約サイト：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/394862>

ワイン&アルコールフリー付きプラン

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/394863>

## 店舗詳細

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



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

営業時間 ランチ 月～金・祝前日 11:30～15:30(L.O.14:00)  
土日祝 11:00～16:00(L.O.14:30)

カフェ 14:00～16:30(L.O.15:30)

ディナー月～木・日・祝日 17:30～22:30(L.O.21:00)

金・土・祝前日 17:30～23:00(L.O.21:30)

テイクアウト 11:30～14:00/18:00～21:00

アクセス 地下鉄空港線 中洲川端駅(2番出口)から徒歩1分

公式サイト <https://onatable.granadasuite.com/>

## 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](https://twitter.com/pdp_kandou) )

YouTube ( <https://www.youtube.com/positivedreampersons> )

Instagram ( [https://www.instagram.com/positivedreampersons\\_inc/](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/) )