

【報道関係各位】

2025年3月27日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

4月29日（火・祝）開催 10周年アニバーサリーイベント 第4弾
肉と春フルーツのはじける旨味を味わう「JUICY PICNIC」

福岡・中洲川端「GRANADA SUITE on À TABLE」

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)」は昨年10月に10周年を迎え、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回のビュ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4弾、最終回となる今回は、「JUICY PICNIC～肉と春フルーツのはじける旨味～」と題し、当店自慢の肉料理と、甘く瑞々しい春のフルーツを味わえる贅沢ビュッフェを開催。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。



Nice to **MEAT** you
JUICY PICNIC
肉と春フルーツのはじける旨味

2025.4.29 TUE

10TH
GRANADA SUITE
on À TABLE
— STEAK HOUSE —

「Nice to MEAT you」 JUCY PICNIC～肉と春フルーツのはじける旨味～

ご好評いただいている炭焼きステーキのオーダービュッフェや、福岡で人気の「国産小麦パン工房フルフル」とコラボレーションしたオリジナルバーガーなど、ジューシーで食べ応えのあるメインディッシュをご用意。さらに、当店自慢の肉料理を含む全16品のセイボリーもラインナップ。一部のメニューに春フルーツの香りや甘みを取り入れ、塩気との絶妙なマリージュもお楽しみいただけます。デザートには、「博多あまおう」をはじめ、熊本産のメロンや晩柑など、旬の果実をふんだんに使った全8品をご用意。お子さま向けのコンテンツもご用意しておりますので、ご家族と春の美味しさと楽しさが詰まったひとときをお過ごしください。

<おすすめビュッフェメニュー>

■炭焼きステーキのオーダービュッフェ



炭火で香ばしく焼き上げたジューシーなオーシャンビーフ「カインノミ」を、お好きな量ご注文いただけるオーダースタイルでご提供いたします。

ソースはさっぱりとした「ジャポネソース」、旨みを引き立てる「竹炭の塩」、ほんのり甘い「アプリコット」の3種をご用意。味の変化を楽しみながら、焼きたての香りと肉の旨みを存分にご堪能ください。

■国産小麦パン工房フルフル×オンアターブル 限定コラボバーガー



福岡で愛される「国産小麦パン工房フルフル」とオンアターブルがコラボレーションした特製バーガー。ご注文をいただいてから目の前で焼き上げるジューシーな和牛パテを、香ばしいバンズでサンドし、熱々の出来立てをご提供いたします。

ここでしか味わえない、スペシャルコラボレーションをご賞味ください。

■いちごのクレープ



パティシエがお客様の目の前で仕上げ、出来立ての一皿をお楽しみいただけます。福岡が誇る「博多あまおう」を贅沢に使用したクレープです。香り高く甘い濃厚な味わいのあまおうを、熱々のクレープと冷たいアイスクリームを合わせてお召し上がりください。

<限定コンテンツ>

- ・『ナガタ農園』の採れたて野菜マルシェ

ナガタ農園様をお迎えし、福岡県東区塩浜のめずらしい砂地の畑でミネラルたっぷりの潮風と塩浜の日差しが育んだ味わい野菜のマルシェを開催。ご自宅でも鮮やかでみずみずしい春野菜をお楽しみいただけます。



ナガタ農園 永田雅一 氏

ディスプレイ会社でデザイナーとして勤務する傍ら 2009 年「ふくおか農業塾」で二年間の研修の後、農家の資格を得て東区塩浜にて週末農家としてスタート。2020 年に会社を退職、以降本格的な営農に取り組む。

塩浜の砂地に向いている野菜をはじめイタリア野菜やレアな品種にも手を広げ、レストランとのコラボも開始。現在産直などでの販売、福岡市内数件のレストランとの取引や、定期的にマルシェなどを行っている。市内二校のデザイン専門学校非常勤講師としても活動中、学生への農業実習も行っている。

- ・パフェづくり体験

九州産イチゴやアイスクリームでオリジナルパフェをお作りいただけます。

- ・ココアのラテアート体験 ※お子様限定

甘いココアに、あたたかいふわふわのミルクを注いで、かわいいくまさんを描くラテアート体験。

<来店特典>

当日ご来店いただいたお客様に、ディナータイムに使える通常 2,400 円のオンアターブルステーキ(牛ヒレ)100g の無料チケットをプレゼントいたします。

※1組につき1枚までとなります。

※2025年4月29日以降にご使用いただけます。

<イベント概要>

10th Anniversary 「Nice to MEAT you」 JUICY PICNIC～肉と春フルーツのはじける旨味～

日時：2025年4月29日(火・祝) 11:00～13:00(L.O.12:30)/13:30～15:30(L.O.15:00) 2時間制

価格：大人 5,000 円(ソフトドリンクフリー付き)、中学生 2,000 円、小学生 1,500 円、小学生未満無料
アルコールフリー付き+1,500 円

※品種やメニューは仕入れにより変更する場合がございます

※画像はイメージです

予約サイト：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/439217>

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>

X https://x.com/pdp_kandou

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

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/