【報道関係各位】

2025 年 4 月 21 日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

豊かな時間で、心を満たす。

# レストラン「THE Tender HOUSE DINING」ブランドリニューアル

白金台プラチナ通り　自然を感じ、ホッとできるレストランへ

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）が運営する白金台プラチナ通りのレストラン「THE Tender HOUSE DINING（ザ テンダーハウス ダイニング）」は、自然を感じながら、仲間とひと息つけるカジュアルなレストランへとリニューアルいたします。2015 年の開業以来、「THE Quality & Status ～日本に新しい豊かさと上質のスタンダードを～」をテーマに、知的で上質な空間を提案してまいりました。2025 年に 10 周年を迎えるにあたり、お客様にこれまで以上に快適にお過ごしいただき、よりお食事をお楽しみいただけるよう、リニューアルする運びとなりました。

新たに掲げるコンセプトは「&nature（アンド ネイチャー）」。自然の息づかいを感じる空間と料理が、心をゆるめてくれる。気のおけない仲間とともに、飾らない自分に戻れる、やさしい時間をお届けします。
都心の一等地とは思えないほど閑静で自然の残る住宅街、白金台に位置する THE Tender HOUSE DINING は、自然を感じられる緑の中で、凛とした上質な雰囲気を纏い、みなさまをお迎えします。

## 自然の息吹を感じながら、仲間と楽しむ、体にやさしい料理

ペルーと日本の食文化を掛け合わせた料理をベースに、豊かな伝統を尊重しながら自由な発想と現代的な感覚で表現するオリジナルのペルー料理をご提供。仲間との会話を楽しむために考えられたシェアスタイルで提供する体にやさしい料理と、穏やかな日だまりと爽やかな緑に囲まれた自然を感じる空間で過ごす寛ぎの時間は、日常をより豊かに彩ります。

＜おすすめメニュー＞
■ディナー
食事の始まりのスープ

お食事の始まりに、ペルー醤油香る温かいスープをご用意しました。やさしい温もりが体に染みわたり、ふっと心がほぐれていくように胃を優しく温め、食事の味わいをより深く感じていただけます。

シェアコース　¥6,000
美食の国・ペルーらしい色鮮やかな野菜や新鮮な魚介を贅沢に使い、前菜３種＆メイン３種の贅沢プレートをシェアスタイルでお楽しみいただけます。

・前菜
ズワイガニとチキン野菜のタルタルを詰め込んだアボカド
本日の鮮魚のセビーチェ
有機野菜盛合せ
・メイン料理
本日の鮮魚と魚介　バナナの葉包み焼き『パタラシュカ』
豚の赤い煮込み『アドボデチャンチョ』
鶏のグリル　サルサピコデガヨ

セビーチェ　¥1,500～
彩り・香り・酸味など一皿に、自由な発想と四季の恵みを込めた、心地よい余韻が広がるラインナップです。気分に合わせて、お選びいただけます。

・北海道産帆立貝と茸のセビーチェ 紫蘇とライム
・アカイカのセビーチェ ペルー産オリーブとケール
・ライムとリモ唐辛子風味　真鯛のマリネ「セビーチェ・トラディショナル」
・長崎県産真アジと産直紅芯大根のティラディートス
・ハンガリー産鴨肉の温かいセビーチェ 柑橘とキヌア
・宮崎県産車海老の温かいセビーチェ そばの芽とピスコの香り

■ランチ限定 選べるナチュラルスイーツ
野菜やフルーツの美味しさを引き出したナチュラルなスイーツをランチ限定ご用意しました。

・にんじんシフォン
青森県深浦の雪ノ下にんじんと、相性のいいオレンジとシナモンを加え、レーズンでアクセントをつけました。
・デコポンと橘アールグレイのパルフェミルフィーユ
熊本県産デコポンを皮まで使用し、香り高い橘アールグレイを合わせ香ばしく焼き上げキャラメリゼし仕上げました。
・ペルビアンアイス三種盛り合わせ
スーパーフードのルクマ、キーライム、アマゾンカカオのアイスの三種盛り。

■ドリンク　¥1,200～

・紫蘇ジンフィズ
爽やかな紫蘇の香りが広がる、和のジンフィズ。胡瓜のフレッシュなアクセントが心地よく、軽やかな口当たりです。
・チチャコラーダ
ペルー伝統の「チチャモラーダ」にココナッツの甘さと卵白のなめらかさをプラス。濃厚でクリーミーな口当たりが魅力。
・アンバーシトラス
和紅茶の深みとインカコーラの甘やかな香りが絶妙に調和。柑橘の爽やかさが引き立つ、華やかで奥行きのある一杯。

＜予約サイト＞ [https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014007601/3990](https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014007601/3990)
＜公式サイト＞ [https://www.tender-house.jp/dining/](https://www.tender-house.jp/dining/)

## 施設概要

施設名　THE Tender HOUSE DINING
住所　〒108-0071
東京都港区白金台 4-19-16 ザ テンダーハウス 1F
電話番号　03-6455-7728
営業時間　朝　食　8:00～10:30(L.O.10:00)
ランチ　11:00～14:30(L.O.14:00)
カフェ　15:00～17:00(L.O.16:30)
ディナー　月～金　17:30～22:00(L.O.21:00)
土日祝日　18:00～22:00(L.O.21:00)
※営業日に関しては公式ホームページをご確認ください

## 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/