

【報道関係各位】

2025年8月21日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

静寂と豊かさに包まれる、大人の秋旅
FOUR SEASONS STAY 「ESCAPE & RETURN」 予約開始
読書、美食、そして自分自身と向き合うホテル滞在

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、滞在すべてにこだわった新しい過ごし方をご提案するシーズンプラン「FOUR SEASONS STAY」秋の新プランのご予約を開始いたしました。

今回は、秋の静けさをテーマに「ESCAPE & RETURN」と題し、2025年9月23日(火)～11月30日(日)の期間、読書、美食を通して心ほどく滞在をご提案いたします。



FOUR SEASONS STAY 「ESCAPE & RETURN」

秋の静けさをテーマに読書、美食を通して心ほどく滞在をご提案。専任のコンシェルジュがお客さまのホテル滞在をより快適にご案内いたします。夏の賑わいから一変した、静けさのある秋の葉山の自然と穏やかな時間の中で日常から離れ、デジタルデトックスなど自分自身と向き合う内省のひとつときをお過ごしください。

「FOUR SEASONS STAY」とは

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シーズンルステイプラン。

<過ごし方>

■ウェルカムドリンク&スイーツ



葉山という土地と季節を味覚と嗅覚から感じられる 3 種の焼き菓子と、スイーツを引き立てる深みのある香り、まろやかな味わいが特徴の「葉山 日の出園」の日本茶をご用意。葉山の自然を感じ、移動の疲れを癒す滞在のはじまりをお愉しみください。

さつま芋のマカロン・葉山塩のチーズサブレ・葉山はちみつと葉山レモンのマドレーヌ

■セレクトブック、ペアリングドリンク

当ホテルのライブラリースペースをつくる選書集団「BACH」が、普段と異なる時間の流れを感じてもらうための本をセレクト。お客さまが選ぶテーマに沿った1冊と、読書のお供には「葉山日の出園」のお茶のペアリングをご用意いたします。デジタルデトックスの時間として1時間単位の砂時計もセットにし、日々の喧騒から離れ、本来の自分に立ち返る時間をご提案いたします。至福の読書の時間をお愉しみください。

また、セレクトブックとペアリングドリンク（ティーパック）はお土産としてお持ち帰りいただき、ご自宅でも旅の続きをお愉しみいただけます。



「BACH」について

本にまつわるあらゆることを扱います。人と本の距離を縮めるため、公共図書館や病院、学校、ホテル、オフィスなど様々な場所でライブラリーを制作。人と本が偶然出くわす「幸福な事故」を生み出してきました。ジャンルを問わず、1冊の本を丁寧に伝え、それを読んでもらうための、新しい本の差し出し方を考え続けています。代表的な事例：こどものための図書文化施設「こども本の森 松山」、神奈川県立図書館など

<http://www.bach-inc.com/>

「日の出園」について

店先で焙煎するほうじ茶の香りが漂う日本茶専門店。看板商品の「手炒りほうじ茶」やここでしか味わえない厳選された日本茶をはじめ、地場産品である「葉山生姜」を加工した「葉山みやげ」にピッタリな商品を取り揃えています。日の出園が扱うお茶の量は限られていますが、小さなお茶屋の特性を活かし、目の届く・心の届く商品づくりに励んでいます。

<https://www.hayama-hinodeen.com/>

BACH



■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。野菜や肉、卵、香辛料まで三浦半島の食材にこだわった、希少な滋味を愉しむ秋ならではのお食事のひとつをお過ごしください。

当プランでしか味わうことのできない特別なディナーフルコースです。



・平貝 黄韭 聖護院蕪 イクラ リコッタチーズムース

平貝は旨味を活かして低温調理で柔らかく火入れし、生で食べられる黄韭の香りと三浦産若布の食感を平貝と合わせました。薄くスライスした旬の聖護院蕪のピクルスの酸味とリコッタチーズの優しいミルクの甘みが平貝を引き立てます。自家栽培したバジルの香りを抽出したオイルが全体を包み様々な香りが織りなす一皿をお愉しみください。



・石井ファーム葉山クイーンビーフ 牛蒡 黒木耳

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薪火で瞬間的に香りを読み上げ焼いています。同じ石井牛の筋や骨からとった出汁のソース、ジュドピアントに黒酢と神奈川産黒木耳を入れ、あっさり仕上げ、付け合せには石井牛の脂で牛蒡をコンフィにし同じく薪火で焼いています。

■バルコニーブレイクファースト



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：2025年9月23日(火)～11月30日(日) 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：セレクトブック・ペアリングティー/ウェルカムスイーツ・ドリンク/ディナー/貸切ジャグジー/ブレイクファースト

価格：¥100,000～（1泊2日）/2名

予約サイト：<https://d-reserve.jp/GSEA002F01400/GSEA002A01?hotelCode=0000001733&pl=PL00050383>

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：972名 (2025年5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/