

#### 【報道関係各位】

2025 年 10 月 1 日 株式会社ポジティブドリームパーソンズ

# 都心の夜景を望む「THE PENTHOUSE with weekend terrace」 クリスマス期間限定ディナーコースご予約開始

ご自宅でお楽しみいただけるディナーセットやチキンのテイクアウトも登場

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)が運営する三井ガーデンホテル豊洲プレミア 36階のレストラン「THE PENTHOUSE with weekend terrace(ザペントハウスウィズウィークエンドテラス)」では、12月19日(金)~12月25日(木)のクリスマス期間限定で、特別ディナーコースのご予約を開始いたしました。東京スカイツリーを一望できる都心エリアの夜景を楽しみながら、贅沢なクリスマスをお過ごしください。また、お店の味をご自宅でお楽しみいただけるディナーセットとローストチキンもご用意いたしました。



## クリスマス期間限定 特別ディナーコース

「ザ ペントハウス ウィズ ウィークエンド テラス」は、豊洲市場直送の素材の旨味を丸ごと味わえるイタリアンを提供。クリスマス期間限定のディナーコースでは、蝦夷鹿やキャビア、本マグロ、天然平目などの厳選食材と豊洲市場直送の新鮮な魚介、お野菜で仕上げた特別なコースをご用意いたしました。

## <ディナーコースメニュー> ¥22,000 (税・サービス料込み)

【アミューズ】本マグロ キャビア 山山葵、アオリイカ 唐墨、雲丹 カリフラワー オマールジュレ

【前菜】金目鯛 スコッタート、モッツァレラ・ブッファラと赤い果実

【温菜】帆立貝 甘海老 フリッタータ 根セロリのフォンデュータ

【パスタ】タラバガニとマスカルポーネ 甲殻類のクリームソース

【魚料理】天然九絵のサルタート 蝦夷鮑のリゾット ポルチーニ茸

【グラニテ】クランベリーとハイビスカスのグラニータ

【肉料理】和牛"飛騨牛"のグッリリア ペリグーソース 黒トリュフと百合根

【デザート】モンターニャ・ディ・フロマージュブラン シチリアの風と共に 小菓子

#### <ディナーコース概要>

価格:¥18,000~(税・サービス料込み)

窓際席確約¥22,000 (税・サービス料込み)

日程:12月19日(金)~12月25日(木)

12月20日(土)・21日(日) 2部制 1部17:30~/2部20:00~

12月19日(金)・22日(月)・23日(火) 17:30~(最終入店 20:30)

12月24日(水)・25日(木) 2部制 1部18:00~/2部20:30~

詳細・予約サイト: <a href="https://restaurant-penthouse.com/news-post/20251001\_4949/">https://restaurant-penthouse.com/news-post/20251001\_4949/</a></a> 早期特典: 11 月 30 日(日)までに公式サイトからのご予約で特別価格にてご案内

#### ご自宅で楽しめるテイクアウトメニュー

# 岩手県産清流鶏の旨味たっぷりローストチキン (2~4人前)



ミネラル豊富な水と自然豊かな飼料で育てられた清流鶏を、イタリア産熟成バルサミコのマリナードで漬け込み、清流鶏本来のさっぱりとしながらもしっかりした旨味のある肉質を最大限引き出しました。低温でじっくり火入れをし、仕上げにバルサミコと蜂蜜のソースで香ばしく焼き上げました。今年のクリスマスは特別なローストチキンをお楽しみください。

価格:¥5,000(税込)

内容:岩手県産清流鶏のローストチキン1羽、季節野菜のカポナータ、ハニーマスタードソース

予約受付期間:12月22日(月)まで ※数量限定のため定数に達し次第終了

受取期間:12月23日(火)~12月25日(木) 各日11:30~17:00 お渡し場所:ザ ペントハウス ウィズ ウィークエンド テラス店頭

#### 豪華ディナーセット 岩手県産清流鶏ローストチキンや人気の贅沢ラザニア等(3~4 人前)



お店の味をご自宅でお楽しみいただける、クリスマス期間限定のテイクアウトをご用意いたしました。

岩手県産の清流鶏を使用したジューシーなローストチキンや、 当店人気の贅沢ラザニア、季節野菜や前菜 9 種をお楽しみいた だける豪華ディナーセットです。ご友人やご家族とのクリスマ スパーティーに、ご自宅で寛ぎながらペントハウスのシェフが 腕を振るったクリスマスディナーをご堪能ください。

価格:¥10,000(税込)

セット内容:岩手県産清流鶏のローストチキン1羽、季節野菜のカポナータ、ハニーマスタードソース

アンティパストミスト9種、ペントハウス特製贅沢ラザニア

予約受付期間:12月22日(月)まで ※数量限定のため定数に達し次第終了

受取期間:12月23日(火)~12月25日(木) 各日11:30~17:00 お渡し場所:ザ ペントハウス ウィズ ウィークエンド テラス店頭

詳細・予約サイト: https://restaurant-penthouse.com/news-post/20251001\_4949/

#### 店舗詳細





施設名 THE PENTHOUSE with weekend terrace (ザ ペントハウス ウィズ ウィークエンド テラス)

住所 〒135-0061 東京都江東区豊洲 2-2-1 三井ガーデンホテル豊洲プレミア 36階

TEL 03-6910-1820

営業時間 朝食 6:30~11:00

ランチ 11:30~15:30(L.O.14:00)

カフェ 14:00~17:00(L.O.16:30)

ディナー 17:30~23:00(L.O.22:00)

バー 14:00~23:00(L.O.22:30)

 $< \mathcal{F} \land \mathcal{O} \mathcal{P} \ \mathcal{O} \ \mathcal{V} \ \mathcal{O} \$ 

公式サイト https://restaurant-penthouse.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: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)

Twitter ( https://twitter.com/pdp\_kandou )

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

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