

【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

「川越薪火料理 in the park」

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薪火ローストチキンのテイクアウトも販売

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)が運営するレストラン「川越薪火料理 in the park」では、12月20日(土)～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。埼玉県ならではの食材に拘り、各地域の畜産農家、野菜農家、蔵元と提携。地元で採れた新鮮な旬の素材を店内中央のグリルで豪快に焼き上げた、本格的な薪火料理をお楽しみいただけます。また、お店の味をご自宅でお楽しみいただけるローストチキンのテイクアウト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

2025年のクリスマスは、川越の地元食材をはじめ、オマール海老や鮫鱈などの魚介と、国産牛ランプ、鴨肉などの厳選食材を当店自慢の薪火料理でお楽しみいただけます。多彩な食の魅力が溢れるこの土地ならではの旨味を、焼き・炙り・燻製など様々な技法でお召し上がりください。

<ディナーコースメニュー> ¥14,000(税・サービス料込み)

【アミューズ】薪火で炙ったズワイ蟹とタルト

薪で炙ったトマトと埼玉県産冬野菜のミネストローネ

【前菜】オマール海老と帆立貝のタルタル 薪火燻製クリームofレムラード

【温菜】鴨胸肉と彩の国黒豚 薪火炙り 山葵と赤い果実

【魚】金目鯛の薪火焼き 蝦夷鮑のリゾット アメリケーヌソース

【グラニテ】鏡山と柚子のグラニテ

【肉】国産牛フィレの薪火グリル フォアグラ添え ペリグーソース

【デザート】ハッピー卵と苺のテリーヌ 赤い果実のソース

<ディナーコース概要>

価格：¥12,000～（税・サービス料込み）

日程：12月20日（土）～12月25日（木）

12月20（土）・21日（日） 2部制 1部 17:00～／2部 19:30～

12月22（月）・23日（火） 17:00～（コース最終入店 19:00）

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

詳細・予約サイト：<https://restaurant-inthepark.com/news-post/news-post-3686/>

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

<クリスマスパーティープラン> ¥7,000(税、サービス料込み)

料理



- ・季節の一皿
- ・薪火焼きベーコンと4種キノコのシーザーサラダ
- ・スモークサーモンと生ハムの盛り合わせ 赤い果実のサルサ
- ・松本醤油の香味ソース 厚揚げ豆腐
- ・薪焼きガーリックトースト
- ・霧島オリーブ赤豚と大山鶏の薪火グリル 川越蜂蜜バルサミコ
- ・薪火香る特製ボロネーズ スパゲッティ
- ・パティシエ特製デザート

フリードリンク 120分付(ラストオーダー30分前)

生ビール、ワイン(赤/白)、ウイスキー、レモンサワー、カクテル各種、ノンアルコールカクテル各種、ソフトドリンク各種

※大皿料理でのご提供となります

<クリスマスパーティープラン概要>

価格：¥7,000（税・サービス料込み）

日程：12月21日（日）～12月23日（火）

12月21日（日） 2部制 1部 17:00～／2部 19:30～

12月22（月）・23日（火） 17:00～（コース最終入店 19:00）

詳細・予約サイト：<https://restaurant-inthepark.com/news-post/news-post-3686/>

【ご自宅で楽しむ】薪火烧きローストチキンのテイクアウト



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、小江戸川越に蔵を構える松本醤油の醤油糀で漬け込みました。低温でじっくりローストした後は、仕上げに香り高い川越はちみつを塗り、当店自慢の薪火で香ばしく焼き上げます。

今年のクリスマスは一味違う薪火ローストチキンをご堪能ください。

岩手県産清流鶏の薪火烧きローストチキン（2～4人前）

価格：¥5,000(税込)

メニュー内容：岩手県産清流鶏 薪焼きローストチキン1羽、埼玉県産野菜薪火烧き、松本甘露醤油ソース

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しだい終了

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：川越薪火料理 in the park 店頭

詳細・予約サイト：<https://restaurant-inthepark.com/news-post/news-post-3686/>

施設概要



川越薪火料理 in the park

〒350-1123 埼玉県川越市脇田本町 8-1 U_PLACE 2 階

TEL 049-265-8426

営業時間 朝食 6:30～10:00 (L.O.9:30)

ランチ 平日 11:00～15:00 (L.O.14:30) 土日祝 11:00～16:00 (L.O.14:30)

カフェ 15:00～17:00 (L.O.16:30) ※カフェは土日のみ営業

ディナー 日～水 17:00～21:00(L.O. 20:00) 木～土 17:00～22:00(L.O. 21:00)

公式サイト <https://restaurant-inthepark.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/）