

【報道関係各位】

2026 年 10 月 1 日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

川越駅西口からデッキ直結「川越薪火料理 in the park」
地元食材を焼き、炙り、燻製で味わうクリスマス限定ディナー登場
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19日(土)～12月25日(金)のクリスマス期間限定で提供する、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



川越駅西口からペDESTリアンデッキで直結徒歩1分、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楽しみいただける当店。2026年のクリスマスは、埼玉県のブランド豚肉「彩の国黒豚」や国産牛フィレなど豪華食材をご用意いたしました。ずわい蟹などの新鮮魚介も揃い、クリスマスの夜を賑やかに彩る逸品をお届けいたします。

<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】薪火焼きトマトと旬魚介のビスクスープ

ずわい蟹とサフランの自家製パン

【前菜】薪火燻製サーモン キャビアとイクラ ビーツ

アボカド フロマージュブラン

【温菜】彩の国黒豚 プルドポーク 黒ニンニクと無花果

【魚】甘鯛薪火焼き 埼玉県産冬野菜のヴルーテ

ターメリックと柚子

【グラニテ】林檎とカルヴァドスの氷菓子

【肉】国産牛 薪火フィレと鰻の薪火グリル フォアグラとトリュフのソース

【デザート】河越抹茶のティラミス 赤い果実 ツリー仕立て



<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19日(土)～12月25日(金)

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

12月21(月)～23日(水) 17:00～(コース最終入店 19:00)

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

予約：https://www.tablecheck.com/shops/inthepark/reserve?menu_lists=6a9782fa8520abb2170ce6a8

早期特典：11月30日(月) 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)



- ・本日の小さな一皿
- ・薪火グリルベーコンのシーザーサラダ
- ・スモークサーモンのカプレーゼ仕立て ベリーソース
- ・トリュフフライドポテト 燻製バター添え
- ・美明豚と清流鶏薪火グリル 川越はちみつのバルサミコ
- ・薪火焼き鰻のカルボナーラ

※大皿料理でのご提供となります

【オプション】・メインディッシュ…美明豚→埼玉県産「武州和牛」の薪火グリル ¥1,500/1人

・パティシエ特製“クリスマス”デザート追加 ¥500/1人

【ドリンク】フリードリンク3時間制(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

<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1日(火)～12月18日(金)、12月21日(月)～12月23日(水)

17:00～(コース最終入店 19:00)

予約：https://www.tablecheck.com/shops/inthepark/reserve?menu_lists=6a9782fa8520abb2170ce6a8

【ご自宅で楽しむ】薪火焼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。薫香豊かな特別なローストチキンとともに、ご自宅で心温まるクリスマスをお過ごしください。

岩手県産清流鶏の薪火焼きローストチキン（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、埼玉県産野菜薪火焼き、松本甘露醤油ソース

予約受付期間：12月22日（火）まで ※数量限定のため予定数に達し次第終了となります。

受取期間：12月23日（水）～12月26日（土） 11:30～17:00

お渡し場所：川越薪火料理 in the park 店頭

予約：https://www.tablecheck.com/shops/inthepark/reserve?menu_lists=6a9782fa8520abb2170ce6a8

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・祝日 17:00～21:00（L.O. 20:00） 木～土・祝前日 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：1,154 名（2026 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/）