

【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

岐阜市「長良川清流ホテル」1 日 1 組限定プラン
極上素材を味わう、鉄板焼きクリスマス限定ディナーコース登場
飛騨牛サーロインや伊勢海老など豪華食材をプライベート空間で

全国でホスピタリティビジネスを展開する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「長良川清流ホテル(ながらがわ せいりゅう ほてる)」内のレストラン「囲炉裏と日本料理 松風庵（しょうふうあん）」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。プライベートな空間を満喫できる 1 日 1 組限定プランで、シェフが目の前で焼き上げる厳選素材をお愉しみください。



クリスマス期間限定 特別ディナーコース



2026年のクリスマスは、郡上鱒雪や鮑、伊勢海老の具足焼き、飛騨牛サーロインなど、全国各地から選りすぐった贅沢食材をお届けいたします。シェフが熟練の技で焼き上げる鉄板焼きならではのライブ感と、1日1組限定の特別感で、心潤うクリスマスディナーをご堪能ください。

<ディナーコースメニュー> ¥24,200 (税・サービス料込み)

・郡上鱒雪華仕立て 自家製お米のソース

長良川の上流、郡上の清流で育った郡上鱒のお刺身を自家製のお米のソースで仕立て、まるで雪景色のような一品に。

・鉄板で仕上げる出汁巻き卵 トリュフ香る蟹あんかけ

焼き立ての出汁巻き卵に、トリュフオイルがふわりと香る蟹あんかけを合わせて。

・鮑の松前蒸し 丸大根と焦がしバター醤油

丸ごとの鮑を松前蒸しに。シンプルな美味しさが際立つ一品。

・伊勢海老の具足焼き 郡上葱味噌朴葉焼き

豪快に蒸し焼きにした伊勢海老を、岐阜の郷土料理「朴葉味噌」と一緒に。

・飛騨牛サーロインステーキ 地溜りと飛騨山椒香り

飛騨牛のサーロインステーキに、こだわりの地たまり醤油で作ったソースと香り高い飛騨山椒を合わせた一品。

・飛騨牛肉吸いの焼きおにぎり茶漬け

専用に引いた出汁を使って濃厚な飛騨牛の旨味を軽やかに仕立てた茶漬け。

・甘味 Noel Blanc (白いクリスマス)

バニラ香るマスカルポーネのムースをリースに見立て、雪降るクリスマスをイメージした一品。



<ディナーコース概要>

価格：¥24,200～ (税・サービス料込み)

日程：12月19日(土)～12月25日(金) 17:00～21:30 (コース最終入店 18:30)

予約：https://www.tablecheck.com/shops/shofuan/reserve?menu_lists=6a9783288520abb2170ce6ce

施設概要



施設名 長良川清流ホテル

住所 〒502-0012 岐阜県長良志段見東山 537-3 長良川清流ホテル

TEL 058-210-1025 (ホテル代表)

アクセス【電車】・東海道新幹線「岐阜羽島駅」よりタクシーで 45 分

・JR 岐阜駅、名鉄岐阜駅よりタクシーで約 20 分、又はバスで約 25 分

【車】・東名 名神高速道路～（一宮 JCT）～東海北陸自動車道「岐阜各務原」より車で約 25 分

* 駐車場：無料

公式サイト <https://nagaragawahotel.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>

X https://x.com/pdp_kandou

YouTube <https://www.youtube.com/positivedreampersons>

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/