

【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

白金台駅徒歩 5 分の隠れ家レストラン「洋食グリル 白金然荘」
【北海道】をテーマにした旬食材が集うクリスマス限定ディナー
プラチナ通りのクラス感あふれる空間で特別な夜を

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、白金台プラチナ通りの隠れ家レストラン「洋食グリル 白金然荘(しろかねぜんそう)」では、12 月 21 日(月)～12 月 27 日(日)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。毛蟹や蝦夷鮑、蝦夷鹿、松阪牛など、冬の味覚と厳選食材を贅沢に使用。素材の持ち味を生かした一皿一皿を、目の前の鉄板で仕上げる臨場感とともにご堪能ください。



クリスマス期間限定 特別ディナーコース



9席のカウンターを備えた洗練された空間で、1か月ごとに異なる都道府県の食材をテーマにコースをご用意する当店。2026年のクリスマスは【北海道】をテーマとし、厳しい冬の寒さのなかで旨みを凝縮させた食材が集います。閑静な街・白金台に佇む隠れ家的なレストランで、厳選素材の個性と魅力を味わう特別なクリスマスをお過ごしください。

<ディナーコースメニュー> ¥20,000 (税・サービス料込み)



・八寸 毛蟹 羅臼昆布、スノーホワイトチェリバレー 山わさび、蝦夷鮑 トリュフ

北海道産の蝦夷鮑はコリコリとした食感と磯の風味が魅力。そこに「冬の宝石」とも呼ばれるトリュフの芳醇な香りを合わせることで、和と洋が融合した贅沢な味わいに。

・蝦夷鹿 百合根

脂身が少なく、赤身の濃厚な旨みを楽しめる冬のジビエ、蝦夷鹿。百合根のほっくりとした優しい甘みを合わせ、力強さと繊細さが調和する一皿に仕上げました。

・松阪牛

言わずと知れた三大和牛のひとつ。きめ細やかな霜降りととろけるような食感を鉄板焼きならではの火入れでご用意いたします。

<コースメニュー>

・始まりのひとさら

八寸 毛蟹 羅臼昆布、スノーホワイトチェリバレー 山わさび、蝦夷鮑 トリュフ

・白子 蕪

・松川 芹

・蝦夷鹿 百合根

・お口直し

・松阪牛

・鰻 毛蟹 リングイネ

・林檎 柚子

・小菓子

・グリュウワインティー

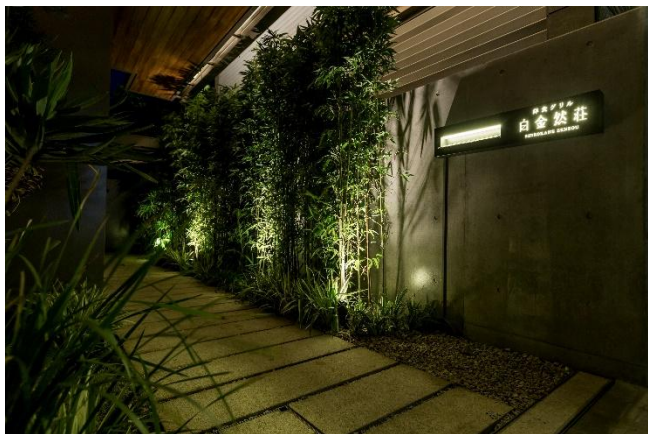
<ディナーコース概要>

価格：¥20,000～（税・サービス料込み）

日程：12月21日（月）～12月27日（日） 17:30～22:00（最終入店 20:00）

予約：https://www.tablecheck.com/shops/shirokane-zensou/reserve?menu_lists=691d7bfa5d63e7a210f46d79

施設概要



施設名 洋食グリル 白金然荘

住所 〒108-0071 東京都港区白金台 4-19-16 ザ テンダーハウス 3F

TEL 03-6455-7724

営業時間 17:30～22:00（最終入店 20:00） ※前日 20 時までにご予約がない場合は休業いたします

公式 WEB サイト <https://www.tender-house.jp/shirokane-zensou/>

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/）