

「メインダイニング カバーナ」ディナーメニューをモダンイタリアンに刷新 旬という今しかない味との出会いを提供

—伝統的なイタリアンに深みと洗練さを融合—

全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業、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：杉元崇将）が運営する MAIN DINING CABANA（メインダイニング カバーナ）（福岡県福岡市博多区）は、ディナーメニューラインナップを刷新し、伝統的なイタリアンに洗練さと深みを融合させた「モダンイタリアン」として、2018年3月1日（木）から販売を開始いたします。



MAIN DINING CABANA

メインダイニング カバーナは、ホテル「アゴーラ 福岡山の上ホテル&スパ」のメインダイニングです。老舗の風格をそのままに、都市の華やかさと緑あふれる自然を活かして、福岡を展望できる絶景を眺めることができます。店内は、自然光と木目調による温もりが際立つ心地よい開放感と、ラグジュアリーでありながらナチュラルな雰囲気デザインしています。朝食、ランチ、ディナーと、その提供時間帯に来店するお客様のシチュエーションに合わせて、テーマの食材や調理法を変えています。ディナーメニューは、鮮度と豊富さを重視した食材を厳選し、その良さを活かすために、伝統的なイタリアンに洗練さと深みを融合させたモダンイタリアン。喧騒から解き放たれる時を体感ください。



店舗名	MAIN DINING CABANA (メインダイニング カバーナ)
住所	福岡県福岡市中央区輝国 1-1-33 アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ 5F
TEL	092-771-2254
モーニング	7:00~10:00(L.O. 09:30)
ランチ	11:00~15:00(L.O. 14:30)
ディナー	17:30~22:30(L.O. 21:30)
定休日	なし
席数	室内90席
煙草	禁煙
HP	https://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/cabana.html



新ディナーメニューについて

※価格表記：税込統一
※一部変更となる場合がございます

新しいディナーメニューは、素材の持つ鮮度と実力を最大限まで引き出すイタリアンに新しい技術やアイデアを躊躇せずに取り入れ、伝統の料理法に深みや洗練さを加えました。重要で基礎的なエレメントである食材と真摯に向き合い、シンプルに仕上げた一皿は、その美味しさに改めて気づかされる味です。

日常の1日に過ぎない今日が少しだけ特別な日になるよう、絶景と美食に酔いしれる楽しいひと時を。



リポリータ ～食べる野菜のスープ～
(1,000 円)

丸鶏のベースに、特別栽培の“インカのめざめ”や白インゲン豆、そのほか季節の野菜を惜しみなく煮込んだ、まさに食べるスープ。トスカーナ地方の家庭料理をエクストラバージンオイルやイタリア料理伝統のスパイスで上品に仕上げました。



馬肉のカルパッチョ プーリア風
(1,500 円)

馬肉をブラックペッパーでアクセントをつけ、南東イタリア郷土料理風に仕上げました。イタリア半島プーリア地方の料理をアレンジしたメニューで、ゴマ油を使用することで馬肉の特性を活かしています。



ひよこ豆とサルシッチャのヴェルミチェツリ
(1,400 円)

ペッパーとバジルを練りこんだイタリアンソーセージをほぐしたソースに加え、ひよこ豆を唐辛子でアクセントをつけたパスタ。白ワインを飛ばして香り豊かに仕上げたソースとレモンソースで、さっぱりとした香りと味を演出しています。



骨付き博多一番鶏のマレンゴ風
(2,200 円)

より美味しさを堪能できる骨付きの鶏を、天使エビとフレッシュトマトをにんにく、白ワインで煮込んだソースで愉しめます。肉質が締っていて歯ざわりが良く、コクと旨味がある鶏を、ソースが一層引き立たせています。



イベリコ豚のピアンコボロネーゼ きのこことライム
(1,400 円)

イベリコ豚肩ロースでイタリアン独特の風味を豊かにした一皿。平たいパスタの中で最も細いタリオリーニをクリーム風に仕上げ、きのこ類との相性も抜群の一品。新鮮な生クリームとライムでさっぱりとした味です。



和牛イチボ肉のタリアータ
(3,200 円)

しっかりと旨みと脂身のバランスがよい国産牛のイチボを、ルッコラなどの野菜と合わせ、サラダ仕立てにした一皿。バルサミコソースのさっぱりした味わいに加え、スライスして散りばめたパルメザンチーズが、よりコクのある味わいを生み出しています。



—朝食について—

ホテル「アゴーラ 福岡山の上ホテル&スパ」メインダイニングとして、メインディッシュの他に、地元・糸島の素材を中心に約 50 種のメニューをbuffetにてご用意しています。また、シェフ自ら厳選した食材は、朝のエネルギーチャージを十分に考慮した内容。土地の味を深く堪能しながら、大切な1日をエネルギーに繋げる朝食を。

ご宿泊: 2,200円
— 般: 2,500円



—ランチについて—

月替わりで食材テーマを変えて、旬や季節感を愉しむランチ。選べるメインディッシュに前菜やサラダ、デザートなど60種のメニューをbuffetにて提供しています。3月のテーマは「桜×苺」。少し早い春の風味と旬の苺を愉しみながら、桜前線に思いを馳せる早春の時をお過ごしください。

[平日]大人2,000円 小学生1,500円 小学生未満500円
[休日]大人2,500円 小学生1,800円 小学生未満800円
※3才以下buffet無料

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
- 代表取締役社長: 杉元 崇将
- 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: 930名(2017年5月現在)
- 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
- W E B サ イ ド: <http://www.positive.co.jp/>
- 公 式 ア カ ウ ン ト: Facebook(<http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter (@pdp_kandou)
Youtube(<http://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram([positivedreampersons_inc](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc))

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [小田]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp