

目の前で焼き上げる神戸牛フィレ肉とこだわりのスイーツを味わう “鉄板焼きレストランのアフタヌーンティー”

ホテルクラウンパレス神戸 最上階「鉄板焼 然荘」で10月22日(金)より提供開始

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：宮下 慶輔、以下 PDP）が運営するホテルクラウンパレス神戸内の複合施設「ザ マークススクエア 神戸」17階のレストラン「鉄板焼 然荘(ぜんそう)」は、新型コロナウイルス感染症における緊急事態宣言の解除に伴い営業を再開、これを記念し新たに『組数限定 然荘アフタヌーンティープラン』を10月22日(金)より期間限定で販売致します。



トピックス URL：<https://www.marcus-kobe.com/20211013/75181>

営業再開をきっかけに鉄板焼レストランの新しい過ごし方を提案

「鉄板焼 然荘」はホテル最上階にあり、山と海の両方を楽しめる開放的な景色と、近畿を中心とした旬の食材を楽しめる鉄板焼メニューを提供しているレストランです。鉄板焼の魅力は、食事を五感で感じて味わえること。食材が焼かれている時の食欲をそそられる音に、芳ばしい香り、シェフのあざやかな手捌きから提供される素材の旨味を生かした料理をお楽しみいただけます。

新型コロナウイルス感染症により営業を一時休業しておりましたが、10月1日(金)より緊急事態宣言解除に伴いディナーの営業再開いたしました。加えて、これまでの鉄板焼レストランでの営業スタイルだけでなく、カフェタイムでの美食を味わう新しい過ごし方のニーズに応えるべく、素材の良さを引き出すプロの鉄板焼シェフだからこそ提供できる「アフタヌーンメニュー」をご用意いたしました。少しずつ前進の兆しがあるなかでもいまだ予断を許さないコロナ禍で、心身を癒す時間をお過ごしいただけます。

素材の良さを引き出した鉄板焼レストランならではのアフタヌーンティープラン

「鉄板焼 然荘」の「アフタヌーンティー」では、鉄板焼ならではのメニューと、こだわりの季節のデザート、そしてワインと神戸紅茶をセットでご提供いたします。

ホテル最上階からの景色を望む席についたら、まずはシャンパンで乾杯。目の前で焼き上げる神戸牛フィレ肉のステーキを、瀬戸内の海水で作られたほのかな海藻の旨味がある淡路島の藻塩でお召し上がりいただけます。霜降り肉とは違う神戸牛フィレ肉の赤身ならではの柔らかさと旨味を味わった後は、旬の素材を使用し素材の味を生かしたこだわりのスイーツを含む18品のアフタヌーンメニューが並びます。アフタヌーンメニューのお供には、90年以上の歴史があり、多くの人に愛飲されている“神戸紅茶”をセレクト、通常レストランではご提供していない上質な“神戸紅茶”をアフタヌーンティープラン限定でフリードリンクでお楽しみいただけます。

【組数限定】鉄板焼 然荘 アフタヌーンティープラン



[アフタヌーンメニュー]

神戸牛フィレ肉のステーキ 淡路島産藻塩で
フォアグラのフラン ドリュフの香り/焼きたてパティシエ特製パンをブルスケッタで
安納芋のクリームスープ/鳴門金時とラムレーズンのスコーン
フランス グルノーブル産 胡桃と茸のキッシュ
豆乳と生姜のブランマンジェ/栗のガトーショコラ/スペイン産『トバド』マカロン
カレーとラズベリーのクッキー/アーモンドのショコラクリスタリゼ/柿のタルト
柿とオレンジのサラダ仕立て/林檎のシャンパンジュレ/オレンジのキャラメリゼ クレープ包み/
『Kiri』とかぼちゃのクレームブリュレ無花果のコンポート/『ポルボロン』アーモンドクッキー/イチジクのパウンドケーキ

[フリードリンクメニュー]

- ・シャンパン
- ・ワイン(赤/白)
- ・紅茶(イングリッシュブレックファスト/ロンドンブレックファスト/ロイヤルダーズ/ロイヤルブレンド/クイーンズハイランド
テイスターズブレンド/アールグレイ/オレンジアールグレイ/ロイヤルアッサム/ストリベリーガーデン)
- ・コーヒー
- ・カフェオレ

※メニューは仕入れ状況により予告なく変更となる場合がございます。

■販売期間:2021年10月22日(金)~2022年1月14日(金)の平日のみ 15:00 入店、17:00 まで。

■価格:16,500円(税、サービス料込/1名)

■予約 URL: https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3648&planid=214963

「レストラン グリルテーブル ウィズ スカイバー」では営業再開を記念した特別な特典をご用意



「鉄板焼 然荘」と同フロアに位置する「レストラングリルテーブル ウィズ スカイバー」も10月22日(金)より営業を再開いたします。GTは、新感覚のモダンバスク料理と提供するダイニングです。

ピレネー山脈とビスケー湾という山と海に囲まれたスペイン・バスク地方と類似した地形の、兵庫の六甲山と瀬戸内海をヒントに、スペイン語で、ヌエバ(新しい)コシーナ(料理)という要素を取り入れ、兵庫や近隣地域の特産品を生かし、新しい調理法を取り入れた、山と海が一度に味わえる独創的な料理をお楽しみいただけます。

【営業再開記念 特別ディナー特典】

ディナー営業再開を祝して、当店で人気のディナーコース『兵庫素材のスペインバスク料理コース』に期間限定特典をご用意しました。この機会にぜひご利用ください。

- 特典①: 乾杯ドリンク1杯プレゼント
- 特典②: コース料金 1,000 円 OFF

店舗概要

【鉄板焼 然荘】

住所: 〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-3-5 神戸ハーバーランドホテルクラウンパレス神戸 17 階
TEL: 078-367-1622

営業時間:

アフタヌーン 15:00~17:00 ※平日限定/予約制

ディナー 18:00~21:00 (LO19:30) ※予約制

URL: <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/zensou.html>

【レストラン グリルテーブル ウィズ スカイバー】

住所/TEL: 同上

営業時間:

朝食 7:00~10:00

ランチ 当面の間休業

ディナー 18:00~21:00 ※金土日曜日のみ営業/予約制

URL: <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable.html>

※新型コロナウイルス感染症の影響による、営業時間に関する最新情報は公式ホームページをご確認くださいませ。

※PDPでは、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。

▼PDP 新型コロナウイルスに関する感染対策に関する取り組みについて

<https://www.positive.co.jp/news/detail/?id=602>

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
- 代表取締役社長: 宮下 慶輔
- 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: 674名(2021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 ト: <https://www.positive.co.jp/>
- 公 式 ア カ ウ ン ト: Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(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 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp