

【報道関係各位】

2022年3月9日  
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

3月15日(火)より販売開始

## “取り合わせの妙”と“最新の調理法(テクノロジー)”を取り入れた新メニュー

大阪・御堂筋「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋」内『THE BLINK all day dining』

この度、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)は、「ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋」の施設内15階レストラン「THE BLINK all day dining」にて、新しいテーマを取り入れた新メニューを3月15日(火)より販売開始致します。



レストラン公式WEBサイトはこちら:<https://restaurant-blink.com/>

### 【THE BLINK all day dining/THE BAR】について

「THE BLINK all day dining(ザ ブリンク オールデイ ダイニング)」は、フレンチの技法を大切にしながら新しい発想を取り入れた現代的フレンチをお楽しみいただけるレストランとして、2020年3月16日にオープンいたしました。

この度、開業2周年を迎え、これまでも皆様にご好評をいただいていた現代的フレンチに、“取り合わせの妙”と“最新の調理法(テクノロジー)”を取り入れ、さらに進化させた新メニューを2022年3月15日より販売開始致します。

## “取り合わせの妙”と“最新の調理法(テクノロジー)”を取り入れた新メニュー

今回の新メニューでは、“取り合わせの妙”と“最新の調理法(テクノロジー)”テーマに、フレンチの技法をベースにジャンルにとらわれず様々な国の素材や調理法を取り入れ、素材における最適調理を施した新たなメニューをご用意いたしました。

### 【新メニュー一例】

黒毛和牛 菜の花 木の芽味噌 抹茶 エスプーマ

芯温が約48℃になるように2時間じっくりと火を入れた黒毛和牛フィレ肉を、菜の花と木の芽味噌のクーリに浮かべ、抹茶塩のエスプーマで覆った、『フレンチ×和×テクノロジー』を取り合わせた新メニューです。

- ・フレンチ・・・ベースの技法はフレンチのソテーやクーリなどを取り入れました。
- ・和・・・日本の要素 木の芽味噌や抹茶を組み合わせる新しい感覚をプラスしました。
- ・テクノロジー・・・温度管理を徹底した低温調理→和牛の調理の際にタンパク質が固まるといわれる約62℃を保持することで、細胞内から水分が出てしまうのを防ぎ、旨味を最大限に閉じ込めました。

## 新メニューを存分に楽しめる2周年特別メニュー

今回は、ランチ・ディナーメニューともにリニューアルを致します。また、開業2周年記念のプランでは、新メニューを存分にお楽しみいただけるラインナップを、ランチ・ディナー共にをご用意いたしました。



※写真はイメージです。

### 2周年記念ランチコース

「Clean Eating」をテーマに16種類の野菜、20種類のスーパーフードのサラダバーや5種類のデトックスドリンクを揃え、美容と健康を意識したランチブッフェをご用意致しました。週替わりの選べるメインディッシュとともに楽しみください。

### 【コース内容】

■販売期間:2022年3月15日～

■販売価格:通常価格3,388円→特別価格2,500円～(税サ込)※メインディッシュによって金額が異なります。

■料理内容

〈ブッフェ〉

・彩り野菜&温野菜16種(カラフルトマト、レタス、ラトウイユなど)

- ・美容ドレッシング(亜麻仁油と淡路島産玉ねぎのドレッシングなど)
- ・スーパーフード20種類(チアシード、マキベリー、モリンガ、タイガーナッツ、ペカンナッツなど)
- ・野菜のデザート(野菜を使ったパウンドケーキ、ムース、ジュレなど)
- ・スープ&パン
- ・選べる週替わりメインディッシュ(グリルシュリンプカレー、チキンプレート、フィッシュプレート、ベジタブルプレート、ポークプレート、サーロインステーキ)

【ご予約】[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=21202&planid=233322](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21202&planid=233322)

## 2周年記念ディナーコース

“取り合わせの妙”と“最新の調理法(テクノロジー)”を取り入れたメニューと、シェフのスペシャリティ『フォアグラのオペラ』(パンデピス、フォアグラのテリーヌ、旬フルーツ、フォアグラのコンフィ、ポルト酒のグラサージュが層になった一皿)がお楽しみいただける2周年限定コースを、期間限定の特別価格で提供致します。

### 【コース内容】

■販売期間:2022年3月15日～

■販売価格:通常価格14,520円→特別価格12,000円+乾杯酒(税サ込)

### ■料理内容

〈エグゼクティブコース〉

アヴァンアミューズ

フォアグラ コンフィ ポルト酒 パンデピス

サヨリ オレンジ 昆布 エルミシヨネ 花穂紫蘇

仔羊 キャノン クレソン

ホワイトアスパラ ホタルイカ どすえ卵 グリーンアスパラガス

金目鯛 ハマグリ桜エビ 柚子 カルタ・ファタ

黒毛和牛 菜の花 フキ味噌 オイルコンフィ 抹茶

柑橘 クレームダンジュ ミモザ

プティフル

※イノベーティブコース(通常価格9,680円→特別価格8,000円+乾杯酒)をご用意しております。

■ドリンク:乾杯酒1杯付き

※ソムリエが選ぶベアリングドリンクコースもご用意しております。

・イノベーティブフュージョン 6,050円 全5杯

・エグゼクティブフュージョン8,470円 全7杯

・ノンアルコールフュージョン6,050円 全5杯

(すべて税サ込)

### 【ご予約】

[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=21202&planid=233329](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21202&planid=233329)

## 店舗概要

### 【施設名】

THE BLINK all day dining / THE BAR(ザ ブリンク オールデイダイニング/ザ バー)

### 【住所】

大阪府大阪市中央区平野町4-2-3 オービック御堂筋ビル  
ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋15 階

### 【TEL】

06-4707-1118

### 【営業時間】

- ・朝食6:30～10:00
- ・ランチ11:30～15:00(L.O.14:00)
- ・ディナー18:00～22:00(L.O.21:00)

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、一部営業時間を通常より変更させていただいております。  
最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。

### 【定休日】

なし

### 【席数】

ダイニング82席 個室あり

### 【アクセス】

- ・大阪メトロ御堂筋線「淀屋橋」駅(13号出口)より徒歩約3分
- ・大阪メトロ御堂筋線・中央線「本町」駅(2号出口)より徒歩約4分

### 【公式WEBサイトURL】

<https://restaurant-blink.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
- 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
- WEB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 [児島]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ [pr\\_team@positive.co.jp](mailto:pr_team@positive.co.jp)