

【報道関係各位】

2022年10月20日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

福岡市内を一望するホテルダイニング「MAIN DINNIG CABANA」
九州の伝統食材を取り入れたクリスマス限定メニュー登場
2022年12月17日（土）～12月26日（月）の期間限定で販売

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、複合施設「ザ マーカススクエア 福岡」内のレストラン「MAIN DINNIG CABANA (メインダイニング カバーナ)」は、黒毛和牛や鴨肉など、贅沢な食材を楽しめるクリスマス限定メニューを、2022年12月17日（土）～12月26日（月）の期間限定で販売いたします。



WEB サイトはこちら：<https://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/cabana.html>



MAIN DINNIG CABANA は、博多駅から車で15分の山の上に住む、福岡市内を一望できるレストランです。夜はロマンチックな夜景を眺めながら、地元九州の食材を使用した“山岳イタリアン”をご満喫いただけます。イタリアの郷土料理をアレンジした美食と、ソムリエ厳選ワインをお楽しみください。

2022年のクリスマスは、キャビアやズワイ蟹、国産牛ロースなど高級食材を使用し、オリーブオイルなど調味料にもこだわった特別メニューをご用意いたしました。クリスマスをイメージした器の見せ方にもご注目ください。

クリスマス限定メニュー詳細

<p>【ディナー】 ■プラン名：【Xmas2022】夜景と楽しむ 国産牛ロースや金目鯛等全7品クリスマスコース ■期 間：12月18日～22日、26日 ■料 金：11,000円（税サ込） ■予 約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3645/266789</p>	<p>【Granchio】ズワイ蟹ロワイヤル あやめかぶ キャビア 【Splendid alfonsino】近海産金目鯛 カリフラワー ポッタールガ 【Tajarin】ピエモンテ州タヤリン フレッシュトリュフ パルミジャーノレッチャーノ 【Astice】カナダ産オマール海老 アッロースト 柑橘 鮎魚醤 【Granita】ミルティッリのグラニテ 【Lombata】国産牛ロース カルチョフィリゾット 山椒 いらかぶ 【Dolce】無花果 マラ・デ・ボワのムース サルサダグルーミ 【Pane】オリジナルパン 【Caffe】コーヒー or 紅茶</p>
<p>【ディナー】 ■プラン名：【Xmas2022】夜景と楽しむ 黒毛和牛や鴨胸肉等全8品クリスマスコース ■期 間：12月17日～26日 ■料 金：16,500円（税サ込） ■予 約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3645/266791</p>	<p>【Granchio】ズワイ蟹ロワイヤル あやめかぶ キャビア 【Splendid alfonsino】近海産金目鯛 カリフラワー ポッタールガ 【Anatra】ヨーロッパ産鴨胸肉 赤い果実 ヘーゼルナッツ 【Tajarin】ピエモンテ州タヤリン フレッシュトリュフ パルミジャーノレッチャーノ 【Astice】カナダ産オマール海老 アッロースト 柑橘 鮎魚醤 【Granita】ミルティッリのグラニテ 【Lombata】黒毛和牛ロンバータ カルチョフィリゾット 山椒 いらかぶ 【Dolce】無花果 マラ・デ・ボワのムース サルサダグルーミ 【Pane】オリジナルパン 【Caffe】コーヒー or 紅茶</p>
<p>【ランチ】 ■プラン名：【Xmas 限定ランチ】イベリコ豚やズワイ蟹など全7品 豪華ランチコース ■期 間：12月17日～26日 ■料 金：6,000円（税込） ※11月1日より販売開始</p>	<p>【Granchio】ズワイ蟹ロワイヤル あやめかぶのクレマ 【Splendid alfonsino】近海産金目鯛 カリフラワー ポッタールガ 【Tajarin】ピエモンテ州タヤリン キノコ パルミジャーノレッチャーノ 【Astice】本日おすすめの魚 アッロースト 柑橘 鮎魚醤 【Lombata】イベリコ豚のグリッリア 山椒 いらかぶ 【Dolce】マスカルポーネと金柑のムース レンゲの蜂蜜のアイス 【Pane】オリジナルパン 【Caffe】コーヒー or 紅茶</p>

《こだわりの一品》

カナダ産オマール海老 アッロースト 柑橘 鮎魚醤

大分まるはらさんのオリジナル調味料、鮎の魚醤をオマール海老のソースに使用。コクや旨味をプラスしました。



黒毛和牛ロンバータ カルチョフィリゾット 山椒 いらかぶ

宮崎県でのみ作られている伝統野菜“いらかぶ”の種を使ったマスタードを和牛にあわせ、まろやかな辛味と食感をお楽しみいただけます。



こだわりのオリーブオイル

オーガニックのオリーブオイルを3種ご用意。料理とのマリアージュをお楽しみください。

1番…スパイシーかつ苦みも特徴。和牛のメインデッシュに使用

3番…若干辛口で爽快さが特徴。オマール海老に使用

5番…一番マイルドでフルーティさが特徴。金目鯛の前菜に使用

《多彩なプランをご用意》

ご要望に応じて、景色の良い窓際のお席や、ホールケーキが付いたプランもご用意しております。また、プロポーズ専用プランもございます。演出やプレゼントの内容まで、専属のプランナーが親身になってサポートいたしますので、ぜひご利用ください。チャペルを貸し切ったの演出なども可能です。

生演奏付きのディナーは、特設会場「ザ ボールルーム」にてご満喫いただけます。8mの天井高がある開放的な空間は、大きな窓を設え抜群のロケーションを誇ります。ロマンチックな夜をお過ごしください。

【プロポーズプラン概要】

■プラン名：【Xmas2022】1日1組限定 窓際席&チャペル貸切プロポーズプラン クリスマスコース

■期間：12月17日～26日

■料金：30,000円（税サ込）

■予約：<https://booking.ebica.jp/webbrsv/plan/e014007601/3645/266795>

■プランに含まれるもの：窓際席確保/クリスマスコース/乾杯ドリンク/クリスマス限定オリジナル花束



店舗概要



【施設名】	MAIN DINNIG CABANA (メインダイニング カバーナ)
【住所】	〒810-0032 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&スパ内 ザ マーカスクエア 福岡
【TEL】	092-771-2254
【営業時間】	朝食 7:00～10:00 ランチ 11:00～15:00 カフェ 14:00～17:00 ディナー 日～木 17:30～21:00(L.O.20:30) 金・土 17:30～22:00(L.O.21:30) テイクアウト 11:00～21:00(L.O.20:00) ※定休日なし
【公式WEBサイトURL】	https://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/cabana.html
【席数】	ダイニング 90 席
【アクセス】	【電車】 ・福岡市地下鉄七隈線 「桜坂」 駅より徒歩 15 分 【車】 ・博多駅より車で 15 分 ・桜坂駅より車で 2 分 ・福岡空港より約 30 分

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：923名（2022年5月1日現在*アルバイト含む）
- 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及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