

【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

四季折々の自然と歴史の趣を感じる「高宮庭園茶寮」  
出汁香る九州里山キュイジーヌにクリスマス限定メニュー登場  
2022年12月17日（土）～12月25日（日）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、福岡県福岡市南区にある「高宮庭園茶寮」は、伊万里牛や金目鯛などの豪華食材を使ったクリスマス限定メニューを、2022年12月17日（土）～12月25日（日）の期間限定で販売いたします。



WEB サイトはこちら：<https://takamiyagarden.com/>

高宮庭園茶寮は、かつて筑豊の炭鉱王と呼ばれた貝島家の邸宅の跡地として、現在は福岡市の指定文化財に指定されています。100年の時を超えて当時の趣はそのままに、現代技術とデザインを融合させ、福岡の新たな寛ぎの場を目指す新施設として2022年4月1日にオープンしました。

高宮庭園茶寮のレストランでご提供している料理は、九州の厳選された素材を用いて、日本ならではの出汁・茶などの食文化を大切にしながらも、様々な技法でアレンジをした創作料理「九州里山キュイジーヌ」です。

2022年のクリスマスは、蟹・マグロ・キャビア・帆立・白子・金目鯛・伊万里牛などの贅を尽くした食材が集結いたしました。冬の味覚の魚介や旬の野菜を使った、素朴ながらも贅沢なお料理をお楽しみください。

クリスマス限定メニュー詳細

【ディナー】

■プラン名：【Xmas2022】竹炭香る伊万里牛ロースや  
金目鯛等クリスマスコース 8品  
■期 間：12月18日～22日  
■料 金：13,000円（税サ込）  
■予 約：[https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/  
e014007601/26555/266851](https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/266851)

(壹の皿)蟹 蕪の甘酢漬け 柚子 紫蘇  
(貳の皿)マグロ キャビア ベリー醤油 山山葵 彩り大根  
(参の皿)北海道帆立 白子 唐墨 雪に見立てたカリフラワー  
(肆の皿)甘海老のすりながし 黒七味 唐津産芽葱  
(魚料理)金目鯛松笠焼き 長崎焼きあごと木の芽  
(氷菓)池亀 純米大吟醸 無濾過無化水のグラニテ  
(肉料理)竹炭を纏った伊万里牛ロース 百合根 赤味噌  
(甘味)いちごのあんみつ

【ディナー】

■プラン名：【Xmas2022】竹炭香る伊万里牛ロースや  
金目鯛、鮑等クリスマスコース 10品  
■期 間：12月17日～25日  
■料 金：18,000円（税サ込）  
■予 約：[https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/  
e014007601/26555/266852](https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/266852)

(壹の皿)蟹 蕪の甘酢漬け 柚子 紫蘇  
(貳の皿)マグロ キャビア ベリー醤油 山山葵 彩り大根  
(参の皿)北海道帆立 白子 唐墨 雪に見立てたカリフラワー  
(肆の皿)鮑の昆布蒸し 黒キャベツ 西京味噌酢  
(伍の皿)自家製醤油麴に漬け込んだ鴨 檜原ファームビーツ  
(陸の皿)甘海老のすりながし 黒七味 唐津産芽葱  
(魚料理)金目鯛松笠焼き 長崎焼きあごと木の芽  
(氷菓)池亀 純米大吟醸 無濾過無化水のグラニテ  
(肉料理)竹炭を纏った伊万里牛ロース 百合根 赤味噌  
(甘味)白いちごのあんみつ

【ランチ】

■プラン名：【Xmas 限定ランチ】熊本赤牛やホウボウ  
等全6品クリスマスランチコース  
■期 間：12月17日～25日  
■料 金：5,000円（税込）  
※11月1日より販売開始

(壹の皿)長浜市場直送 鮮魚の昆布締め  
(貳の皿)平貝の炙り 飯田農園ほうれん草のお浸し 大分かぼす  
(魚料理)ホウボウ 海老出汁 味噌  
(肉料理)熊本赤牛 みすじ おろし玉葱ソース  
(ご飯・お味噌汁・漬物)久保山農園百年米 お味噌汁 鶏そば  
ろ 漬物  
(甘味)いちごのあんみつ

■プラン名：【Xmas 限定ランチ】伊万里牛ロースやホ  
ウボウ等全7品クリスマスランチコース  
■期 間：12月17日～25日  
■料 金：8,000円（税込）  
※11月1日より販売開始

(壹の皿)長浜市場直送 鮮魚の昆布締め  
(貳の皿)平貝の炙り 飯田農園ほうれん草のお浸し 大分かぼす  
(参の皿)蕪のすり流し 九州産生雲丹 博多葱油  
(魚料理)ホウボウ 車海老 海老出汁 味噌  
(肉料理)伊万里牛ロース おろし玉葱ソース  
(ご飯・お味噌汁・漬物)久保山農園百年米 お味噌汁 鶏そば  
ろ 漬物  
(甘味)いちごのあんみつ

《こだわりの一品》

蟹 蕪の甘酢漬け 柚子 紫蘇

蟹は鰹だしで味付けし、蕪は薄くスライスし甘酢漬けにしました。青紫蘇のエキスを抽出したオイルと黄柚子でさっぱりとした一皿目です。



北海道帆立 白子 唐墨 雪に見立てたカリフラワー

帆立は半生に炙り、白子は香ばしくバターで焼き上げました。唐墨と生のカリフラワーをあしらひ、シンプルに食材の旨味を感じていただける一皿です。

金目鯛松笠焼き 長崎焼きあごと木の芽

金目鯛を鱗付きのまま焼き上げました。金目鯛の骨と焼きあごととった出汁に木の芽の香りをプラスしています。

竹炭を纏った伊万里牛ロース 百合根 赤味噌

伊万里牛を竹炭で纏わせ、お肉そのものの味を楽しんでもらうために、低温で火入れを行いました。赤味噌と赤ワインや味醂と合わせたソースでお召し上がりください。



《多彩なプランをご用意》

ディナー、ランチ共に個室のプランもご用意しております。大切な方とのプライベートなクリスマスにおすすめです。また、12月24日・25日の2日間限定で、美しい緑を望む迎賓館でのディナープランもご用意しております。特別な空間でロマンチックなひとときをお過ごしください。



## 店舗概要



【施設名】	高宮庭園茶寮（タカミヤテイエンサリョウ）
【住所】	〒815-0083 福岡市南区高宮五丁目 16-1
【TEL】	092-710-3357
【営業時間】	ランチ 11:00～15:30 (LO14:30) ディナー 日祝、火～木 17:30～21:30 (LO19:00) 金、土祝前日 17:30～22:00 (LO19:30) 茶房 11:00～16:30 (LO15:30)  ※月曜日定休
【公式WEBサイトURL】	<a href="https://takamiyagarden.com/">https://takamiyagarden.com/</a>
【席数】	大広間 48席、個室 1室、半個室 1室
【アクセス】	西鉄天神大牟田線「高宮」駅 中央出口より徒歩 5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