

【報道関係各位】

2022年10月21日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

地上 221m から夜景を望む「RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE」

贅を尽くしたクリスマス限定モダンイタリアンコース登場

2022年12月1日（木）～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)が運営するレストラン「RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE (レストランルーク ウィズ スカイラウンジ)」は、甘鯛や国産牛サーロインなどのメインディッシュを味わえるクリスマス限定メニューを、2022年12月1日（木）～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://www.restaurant-luke.com/restaurant.html>



RESTAURANT LUKE は「聖路加ガーデン」47 階に位置し、東京のダイナミックな夜景を一望できるレストランです。南よりの中央イタリア・カンパニア州や周辺地域の料理をテーマにした、モダンイタリアンをお楽しみいただけます。2022 年のクリスマスは、新鮮な国産甘鯛、上質な国産牛サーロインのメインディッシュや、鳥取県産猪肉を使用したラグーソースパスタを味わえる特別メニューをご用意いたしました。地上 221m から眺める大パノラマを前に、ここでしか味わえないロマンチックなクリスマスをお過ごしください。

クリスマス限定メニュー詳細

ランチ	ディナー
<p>■プラン名：【Xmas ランチ】サーモンのハーブマリネや近江鴨肉のメインディッシュ等 4 品</p> <p>■期 間：12 月 1 日～23 日</p> <p>■料 金：3,500 円（税込）</p> <p>※11 月 1 日より販売開始</p>	<p>■プラン名：【Xmas2022】地上 47 階の夜景を愉しむ 国産牛サーロインや甘鯛等クリスマスコース 8 品</p> <p>■期 間：12 月 17 日～25 日</p> <p>■料 金：16,500 円（税込）</p> <p>■予 約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3642/266652</p> <p>■プラン名：【Xmas2022】乾杯酒付個室確約プロポーズプラン 国産牛サーロインや甘鯛等 8 品</p> <p>■期 間：12 月 17 日～25 日</p> <p>■料 金：110,000 円（税込）※2 名料金</p> <p>※乾杯酒付き、個室確約、チャペル使用料込み</p> <p>■予 約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3642/266661</p>
<p>■メニュー</p> <p>(アンティパスト フレッド)</p> <p>サーモンのハーブマリネと色鮮やかな野菜のクリスマスリース仕立て</p> <p>(アンティパスト カルド)</p> <p>ポルチーニ茸とメークインのポタージュ パンチェッタのクロカンテを添えて</p> <p>(セコンド)</p> <p>近江鴨胸肉のアロスト 低温調理したフォアグラをすりか</p> <p>けて</p> <p>(ドルチェ)</p> <p>トルタ ディ ノッチョーレ ナターレスタイル</p> <p>・パーネ</p>	<p>■メニュー</p> <p>(ストウッキーノ)</p> <p>ビーツのコンポスタとリコッタチーズのムースを詰めた</p> <p>小さなお出迎え</p> <p>(アンティパスト フレッド)</p> <p>千葉県産伊勢海老のクルード ペペローネの鮮やかなソースとキャ</p> <p>ビアを添えて</p> <p>(アンティパスト カルド)</p> <p>真鱈の白子とちぢみほうれん草のグラティナート サフラン風味</p> <p>のクレーマ</p> <p>(プリモピアット)</p> <p>猪肉のラギーソースを和えたガルガネッリ</p> <p>ローズマリーと黒胡椒の香り</p> <p>(ペッシェ)</p> <p>甘鯛のクロカンテ焼き 根菜のミネストラに浮かべて</p> <p>(グラニタ)</p> <p>お口直しのグラニタ</p> <p>(カルネ)</p> <p>国産牛サーロインのアロスト 赤ワインソース</p> <p>ポルチーニ茸のトリフォラートを添えて</p> <p>(ドルチェ)</p> <p>ドルチェスペチャーレ ジェラート ディ タルトウッフオ</p> <p>ナターレスタイル</p> <p>・パーネ</p>

《こだわりの一品》

■甘鯛のクロカンテ焼き 根菜のミネストラに浮かべて

鱗付きの国産赤甘鯛をパリパリに焼き上げ、ポワローや根セロリなどで仕込んだミネストラに浮かました。パリパリの食感とフワフワの身、それを滋味深いスープと一緒に召し上がっていただく一皿です。



国産牛サーロインのアロスト 赤ワインソース ポルチーニ茸のトリフォラートを添えて

国産牛サーロインを低温でじっくりと柔らかく焼き上げ、赤ワインを効かせたソースを合わせました。付け合わせは、ポルチーニ茸をニンニクやハーブとともにソテーし、マッシュポテトの上に添えたものです。マッシュポテトをソースに溶かすなどして、味わいの変化を楽しんでいただきたい一皿です。



《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、個室の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演出なども可能です。

店舗概要



【施設名】	RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE (レストランルーク ウィズ スカイラウンジ)
【住所】	〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加ガーデン 47 階
【TEL】	03-3248-0211
【営業時間】	ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00) カフェ 11:30~14:30(L.O.14:00) ディナー 17:30~22:00(L.O.21:00)

	※月～金の営業となります ※貸し切り等で休業の場合がございます ※土日祝定休（婚礼のない日はレストラン営業を実施）
【公式 WEB サイト URL】	https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html
【席数】	ダイニング 90 席、個室あり
【アクセス】	・東京メトロ日比谷線 築地駅 3 番出口 徒歩 5 分 ・東京メトロ有楽町線 新富町駅 6 番出口 徒歩 7 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