

【報道関係各位】

2016年9月8日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

肉料理を中心に西海岸・LA サンタモニカのトレンドを発信
サンタモニカ サードストリート ミート テラス
「SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE」

横浜みなとみらいクイーンズスクエアに2016年11月上旬オープン！

～ 氷温熟成肉や、本場を超える豪快なグルメビーフバーガーをテイクアウトで楽しむ ～

全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業、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：杉元崇将、以下 PDP）は、LA サンタモニカで日夜賑わうサードストリートとよく似た雰囲気を持ち、近隣住民からビジネスマン、観光客を魅了する街、横浜みなとみらいに、肉料理を中心にした西海岸・LA サンタモニカのトレンドを季節代わりで発信する「SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE(サンタモニカ サードストリート ミートテラス)」を2016年11月上旬にオープンします。



店名となっているサンタモニカサードストリートは、LA の海岸にあるビーチフロントの街としてセレブや近隣住民、観光客に人気のエリアとして有名です。「SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE(サンタモニカ サードストリート ミートテラス)」が位置する横浜みなとみらいは、同じく海から程近いウォーターフロント都市であり、潮風を感じながら開放的にファッションやグルメを堪能できるカリフォルニアとよく似た雰囲気をもつエリアです。今回 PDP は、横浜みなとみらいで、近隣に暮らす人々、ビジネスマン、観光客に向けて、LA サンタモニカのトレンドをアレンジした料理や、西海岸の陽気な雰囲気を感じて過ごせる空間を提供し、日常の中の驚きや感動を多くの方にお届けしてまいります。

「SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE(サンタモニカ サードストリート ミートテラス)」では、氷温熟成肉のグリルや、ココット焼きの肉料理を楽しめるほか、テイクアウトが可能なビーフサンドを多数用意し、海辺の散策や、ビジネス街でのランチタイムに最適な料理を提供します。また、サンタモニカでは、パブのような雰囲気で、ビールを飲みながらバーガーを食べるのが地元流。パンズの代わりにアンガス牛のパテでグリルビーフをサンドした本場を超える豪快なハンバーガーを、月替わりで楽しめるドラフトのクラフトビールなどのハイエンドなドリンクを取り揃えた店内でかぶりつけば、陽気な雰囲気のサンタモニカのビアバー気分も味わえます。ロブスターロールやフルーツが盛りだくさんで楽しくシェアできるパンチボウルといった西海岸で流行の、ここでしか味わえないようなメニューも取り揃え、横浜みなとみらいエリアの魅力をさらに高めてまいります。

SANTA MONICA

3rd st.

MEAT TERRACE

[サンタモニカ サードストリート ミートテラス]

— 西海岸・LA サンタモニカのトレンドと本場を超える肉料理を提供 —



木を基調としたやわらかで温かみのある空間で、本場を超える、本格的な肉料理やサンドを提供し、季節替わりで LA サンタモニカのトレンドを発信。テラス席で潮風を感じられるのも特徴です。

オーダー後に肉をサンドしその場で焼き上げるパニーニや、ボリューム満点の豪快なバーガーなどはテイクアウトも可能で、海辺で楽しんだり、オフィスランチにもお使いいただけます。

MENU



ミートテラスワイルドバーガー

2,800 円

アメリカ料理を代表する食べ物のひとつであるハンバーガー。肉汁があふれ出すグルメバーガーをビールとあわせて楽しめば、地元流。

ブラックアンガス牛を、合計 500 グラム使ったハンバーガーは、本場のグルメバーガーを超える豪快な逸品。パンズの代わりに肉汁たっぷりのビーフパテで、チェダーチーズ、モッツアレラチーズ、トマトとさらにグリルビーフをサンド。BBQ ソースで仕上げた肉好きも唸るワイルドバーガーです。



ミートコンボデラックス～肉 10 種盛り合わせ～

3,980 円

シャリュキュトリー6種と、グリル肉4種を豪快に盛り合わせ、肉を堪能できる満足な1品。



パクチー山盛りロブスターロール

1,800 円

西海岸のテイクアウトサンドで人気のロブスターロール。パクチーを山盛りトッピングし、メキシカンテイストに仕上げました。



トリプルブラックメンチカツサンド
2,000 円

見た目も中身も真っ黒なブラックサンド。竹炭ブレッドに竹炭パン粉で揚げたブラックアンガス牛のメンチカツをサンドしました。



サンタモニカパンチボウル(モヒート/サンテリア)
各 900 円

海辺にぴったり、西海岸を感じさせる爽やかなパンチボウルは、サンタモニカでも人気のドリンク。シェアして楽しいソーダです。

SANTA MONICA <i>3rd st.</i> MEAT TERRACE		SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE 概要
店 名		SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE(サンタモニカ サードストリート ミートテラス)
住 所		〒220-6002 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA2F
ア ク セ ス		桜木町駅(JR・市営地下鉄)から動く歩道で徒歩 5 分 みなとみらい駅(みなとみらい線)から徒歩 3 分
W E B		http://www.santamonica3rd.com/

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
- 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 3F
- 代表取締役社長：杉元 崇将
- 従 業 員 数：820名(2016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：<http://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<http://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram([positivedreampersons_inc](https://www.instagram.com/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[伴(バン)・平岡・野澤]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp