

【報道関係各位】

2017年2月28日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

2017年3月30日オープン 3月1日よりWEB予約受付開始

セダーザチョップハウスアンドバー

「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR」

～ SURF & TURF（海の幸・山の幸）素材を様々なチョップで表現～

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）は、ビジネスマンや観光客、そして国際的な人達が集う東京都・六本木の交差点より徒歩1分、株式会社阪急阪神ホテルズ レム事業部（東京都港区、レム事業部長：小川 清尚）が運営するホテル「レム六本木」2階に、旬の食材を大胆なチョップスタイルで提供する「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR（セダーザチョップハウスアンドバー）」を2017年3月30日にオープン控え、明日3月1日よりWEBにて予約受付を開始いたします。



店内

モダンで洗練された上質感がありながらも親しみと和やかさを思わせる空間。名前の由来となる杉や石などの自然材質を使用した温もりあるダイニングに開放的なオープンキッチンを併設しており、シェフたちの躍動感あるチョップシーンを目と香りで楽しみながら、賑わいを愉しみ、気軽に過ごせる場所となっています。また、ダイニングエリアの他にプライベートルーム、バーがあり、バーエリアはテーブル席の他にスタンディング席もご用意。隙間時間の気分転換や語り合いなど、目的に応じてご利用いただけます。



料理

SURF & TURF(海の幸・山の幸)をテーマに全国各地から「今一番美味しいもの」を基準に厳選したヘルシーな食材を使用しています。一般的には、あばら骨のついた肉や、その肉を焼いた料理を「チョップ」と表現し、勢いよく切る、切り刻む、骨付き厚切りの肉片などの意味で知られていますが、CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR は「チョップ」をさらに追求し、素材やその質感、重量に合わせ、その食材が最も活きる「チョップ」でご提供します。また、「チョップ」という包丁使いを料理に反映させることで、素材のジューシーさ、濃縮された旨み、プリプリとした食感や香りを、食材ごとに愉しむことができます。

※税込価格統一



Chopped Beef 5,800円

氷温熟成 WAGYU とオマール海老のグリル
じゃが芋と山葵のピューレ ヒマラヤ岩塩

氷温熟成国産ロースのグリルにヒマラヤ岩塩とジューズ(フランス風出汁)に醤油のソースで、少し和を感じる定番メニュー



Omar's Chop & Pot 3,200円

ぶつ切りオマールテールと有頭海老
ムール貝のブイヤベース サフラン風味

ジューズ・ブイヤベース(フレンチ風貝類出汁)に有頭海老が3本。ムール貝を大胆に加えたコクのある逸品



パンチェッタで巻いた
ウニのライスボール
1,400円

ウニとライスをパンナチェッタ(豚のバラ肉)で巻きました



フォアグラのポワレ
穴子の焼きリゾット有馬山椒ソース
1,400円

フォアグラをフランス蒸し焼き風で仕上げ穴子はさっぱりとした粗びきの有馬山椒ソースで



Chopped Pork 2,800円

骨付き豚肉とあさりのアレンテージョ風

骨付き豚肉を大胆にチョップしてグリルし、あさり、玉葱、パプリカなどで豪快にアレンジした、さっぱり風味



スモーク オブ サーフ&ターフ 1,800円
(マグロ、タコ、サーモン、鴨、鶏)

オリジナルに低温燻製したもので、桜の木を使用しており、香りが豊かでお酒がすすむ一品

■モーニング

レム六本木のメインダイニングとしてビジネスや観光で宿泊するお客様のほか、モーニングのみ利用も可能で、それぞれのモーニングシーンに合わせて選択できるブッフェスタイルで提供。国産の天然アカシア蜂蜜や健康金賞米「香川県産 ひのひかり」など、一日の活力につながるエネルギーが最大限にチャージできます。

■ランチ

素材そのものの旨みを堪能できるサラダや前菜のブッフェと選べるメインディッシュのランチは、ボリュームも重視し、栄養のみならずお腹も十分に満たされます。

■ディナー

オープンキッチンからはシェフのチョップシーンが垣間見れ、SURF & TURF で舌鼓を打ち賑わうディナータイムは CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR が最も近くに感じられる時間帯。会話で心が満たされる時間をゆっくり過ごすことができます。

■バー

バーカウンターは広々としており、気軽に賑わえる場所。山崎、白州に加え、響や竹鶴から1種選択し、計3種を飲み比べる「ジャパニーズウイスキーテイastingセット」がおすすめ。そのほか132種以上のカクテルや銘柄の酒を各種取り揃え、オリジナルのチョップを効かせたフィンガーフードを提供いたします。

CEDAR

THE CHOP HOUSE & BAR

店名	CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR (セダー ザ チョップハウスアンドバー)	
住所	〒106-0032 東京都港区六本木7丁目14-4 レム六本木2階	
アクセス	東京メトロ日比谷線六本木駅 4a 出口より徒歩1分 都営大江戸線六本木駅 7 番出口より徒歩1分	
営業時間	モーニング	6:30~10:30(LO 10:00)
	ランチ	11:30~15:00(LO 14:30)
	ディナー	18:00~23:30(LO 22:30) 月-土 18:00~23:00(LO 22:00) 日・祝
	バー	18:00~24:00(LO 23:30) 月-木 18:00~26:00(LO 25:30) 金・土・祝前日 18:00~23:00(LO 22:30) 日・祝
WEB	http://www.cedar-chophouse.com/	

店名の「CEDAR」は、日本固有の古来種である「杉」を意味しています。杉は、樹齢3000年を超える縄文杉や伊勢の神宮杉から知られるように、日本人には古来から神々が宿る木として親しまれてきました。その神聖さは私たちの心をとらえ、穏やかで暖かな気持ちにさせてくれます。

楽しい食事は身体だけではなく確実に心に浸透し、人生や心持ちを変える力があります。気が置けない仲間や友人、家族と一緒に料理の味を愉しみ、料理人の愛を実感し、会話で心が満たされる時間をゆっくり過ごす。食べることは生きる糧ですが、その時間はおお客様の「人生を愉しむ」時間。心から最高に愉しいと感じるひと時となるよう、その時を過ごす至適な場所として皆様を選択いただけるように願っております。

【補足資料】六本木エリアについて



約十年前からの大規模な再開発

によりオフィス・住宅・ホテル・エンターテインメントを統合した総合施設が誕生し、今では国際的なビジネス地域、シネマコンプレックスや美術館が複数あることから最先端の文化発信基地として、多面的なセンスフルエリアとなっています。その一方でアメリカ軍が駐留していた歴史から国際色が強い六本木。現在は外国大使館や外国公館などが複数あり、日本人はもとより外国人にとっての六本木が大きく進化を遂げています。

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](#))

【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[小田・平岡]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp