

品川ガーデンカフェ ウィズ テラスバー
「和×モダン」カフェメニューにリニューアル

—クールジャパンをテーマに、風情ある艶やかなひとときを—

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）が運営する「GARDEN CAFE with TERRACE BAR(ガーデンカフェ ウィズ テラスバー)」（東京都品川区高輪）は、クールジャパンをテーマとして、2018年2月1日（木）から「和×モダン」カフェメニューへと刷新します。



ガーデンカフェ ウィズ テラスバーは、禅に通ずる茶道や宴の様式美のように、日本人の食事スタイルや世界観をクールジャパンと位置づけ、伝統的な日本の美意識を進化させ、空間全体を自然な形で調和させています。

直線的でシンプルな店内には、組紐(くみひも)職人による細い絹糸を織り込んだ照明傘、槌(ついで)薄い金属板を裏から打ち出す槌起(ついき)のオブジェ、ブナの木に伝統技術を施したカウンターテーブルなど、伝統技術を発展させた美学あるマテリアルが散りばめられています。店名にもあるガーデンは、旧宮家邸宅跡の名残を帯びた曲線美ある日本庭園で、四季を彩る桜や紅葉などを愛でながら、季節の変化を楽しむ日本人の心の豊かさを感じることができます。



店舗名：GARDEN CAFE with TERRACE BAR
(ガーデンカフェ ウィズ テラスバー)

住所：東京都港区高輪3-13-3 シナガワゲース3F
TEL：03-5447-1151

営業時間：10:00～24:00(L.O. 23:30)

定休日：無し

席数：室内：シート100席・カウンター40席 テラス130席

煙草：禁煙

HP：<https://www.landmark-tokyo.com/restaurant/gardencafe.html>

カフェメニューラインナップ

※価格表記: 税込統一

新しいメニューは、私たちが慣れ馴染んだ伝統的な日本由来の食材と現代のテイストを融合させたラインナップです。日本人に深く根付く和の感性や感覚を重視しながらも、時代や環境に応じた進化に柔軟性を持っています。

はんなりな料理や食材に季節感を想い、美味しさにとこり微笑み、心が和む大切なひととき。木々の葉も味覚も感性も、少しずつ味わい深く感じる日本の食文化。私たちは、それを次世代に引き継がれていく中で、良い部分を残しながら工夫に磨きをかけ、新しい文化として定着する過程をメニューで表現しています。



10品目のクールジャパンサラダ
(1,000円)

日本原産の水菜、みょうが、三つ葉、カイワレや、日本で習慣的に身近な豆腐、わかめ、長ネギ、レンコンが入っています。加えて、紅くるり大根をはじめとする新種の季節野菜を融合させたサラダ。



鮭といくらの親子おむすび茶漬け
(950円)

焼きおにぎりの香ばしさを白だし風味のお茶漬けで楽しむ一品。薬味の白髪ねぎと三つ葉が香りを豊かにして、鮭といくらの甘さを引き立たせています。純粋な和のようで、どこかモダンさを感じるメニューです。



香酸柑橘なお魚スープとちりめんじゃこの
冷製カッパリーニ 木の芽味噌和え
(1,300円)

木の芽味噌とジェノベーゼベースの冷製パスタ。すだちの香りが爽やかな魚スープは、パスタをつけて一味違う感覚を楽しむこともでき、スープとしてそのまま飲むこともできます。



ジャパニーズパスタ
(桜海老、春キャベツ、筍、しらす、からすみ)
(1,200円)

炒めた桜えび、しらす、筍の春食材を詰めたパスタ。トロミあるソースをパスタに絡ませ、からすみで上品に仕上げています。後味が食欲をそそる一品。



宇治抹茶の栞ティラミス
(1,100円)

日本の侘び寂びをイメージした抹茶のティラミス。ティラミスは、ザクザクしたヘーゼルナッツが食感を楽しませ、オレンジマスカルポーネクリームを使用して後味をすっきりさせています。



濃厚宇治抹茶アフォガード
(1,000円)

宇治抹茶アイスに、さらに抹茶をかけて、口の中が抹茶でいっぱいになる一品。抹茶好きにはたまらない。ふわふわの生クリームホイップで、全体をまろやかにしています。



メニューリニューアル記念5,000円⇒3,500円

メニュー刷新を記念して、たまり醤油と赤ワインでマリネしたプラン限定のローストポークを加えたパーティコースを特別価格でご用意しました。春の和らしい旬食材をモダンにアレンジした数々のメニューをお楽しみください。ガーデンカフェ ウィズ テラスバーのガーデンにある桜が開花するころ、フリードリンクつきで5,000円⇒3,500円で花見を楽しむこともできます。

※期間:2月1日～4月30日

- ・自家製ピクルスと本日シャルキュトリーの盛り合わせ
- ・ワカサギのエスカベッシュ
- ・10品目のクールジャパンサラダ
- ・たまり醤油と赤ワインでマリネしたローストポーク
- ・鮭といくらの親子おむすび茶漬け

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:杉元 崇将
- 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:930名(2017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
- W E B 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 [小田・池田]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp