

2018年1月12日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ九州初上陸！ LA サンタモニカのトレンドを発信するカジュアルミートスポット
「サンタモニカ サードストリート ミート デリ」オープン

-本場を超える高レベル肉を豪快サンドやメガ盛りシャルキトリーで楽しむ-

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）が運営する「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）」（神奈川県横浜市みなとみらい）は、2018年2月1日（木）、ソラリアプラザ7階フロア（福岡市中央区天神）に姉妹店「サンタモニカ サードストリート ミート デリ」をオープンいたします。予約は、本日からWEB受付を開始いたします。



横浜みなとみらいの「SANTA MONICA 3rd st. MEAT TERRACE」は、本場を超えたレベルの高い肉料理をカジュアルに提供することで LA サンタモニカのトレンドを発信しています。ソラリアプラザに九州初上陸としてオープンする姉妹店「サンタモニカ サードストリート ミート デリ」では、「レベルの高い肉をカジュアルに」を踏襲しながらも、本場を知る人も唸る肉盛りサンドやシャルキトリー（ハム、ソーセージ、パテなど）を用意しました。大きな口で豪快にかぶりつき、ビールと一緒に流し込むスタイルで、その爽快感を楽しむことができます。テイクアウトだけでなく店内でも、作りたての美味しい肉に思わず笑みが溢れる、まさにサンタモニカの陽気で和む雰囲気を感じていただく至福のひとつをお届けします。

—サンタモニカの本場を超える高級肉サンドをカジュアルに—

2人で一皿でも結構きつい！？

そのボリュームが圧巻



肉に肉を乗せたボリューム感と山盛りの具が溢れるほどトッピングされた本場さながらのサンドやホットサンド。さらに、フォアグラ&ステーキといった高級食材や、製法を厳密に計算した「おいしい肉味をまるごと楽しめる」こだわりのソーセージや生ハムなどを詰め込みました。現地のクリエイティブなトレンドに留まらずハイエンドな食材を使用することで、質と量を兼ね備えたラインナップになっています。

【参考：本家店舗情報】

SANTA MONICA 3rd st. MEAT TERRACE@みなとみらい

住所：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A2階

TEL：045-3230-9063

公式 HP：<http://www.santamonica3rd.com/>

—こだわりを重ねた自家製法のパン類—

ほのかに甘く、焼き具合により柔らかい食感が生まれる自家製法のパン。仕込み後5℃の冷蔵発酵&熟成を12時間かけた、生食パンの祖ともいわれる低温熟成の食パン生地を使用しています。口解けの良いしっとり感、バターと生クリームで引き出しています。ケミカルは一切使用していないこだわりのパンは、肉の層がパンより厚いサンドながらも重要な役割を果たし、「サンタモニカ サードストリート ミート デリ」の特徴の1つになっています。



かぼちゃ

北海道産のかぼちゃを使用した、ほのかな甘みを感じるパン。ホットドック系で活用。



竹炭

食用の国産竹炭を微細粉にして練りこみました。ローストチキンのサンド等で使用。



オレンジ

オレンジベースの野菜ジュースとゼスト(ワックス不使用の皮)を使用したパン。



バケット

かぼちゃ、竹炭、オレンジと製法を異にして、くるみを少量加えて香ばしさを引き出し、フランス南部ロデヴのバケットをイメージしたバケット生地に自家製酵母液を超過水しています。淡白な味わいで、ステーキ&フォアグラや生ベーコンのダブルミートなどの高級食材でしっかりした味の具を引き立ちます。

—サラダ系についてくる4種のオリジナルドレッシングが美味い。—

サラダ系のメニューをオーダーすると、巻いて食べるトルティーヤがついてきます。さらに4種類のドレッシングで、ボリュームを楽しみながらも様々な角度から楽しめます。



- ①ハニーマスタードソース
バランスを調整し、香ばしくも甘い風味がある。
- ②キャロツドレッシングソース
にんじん本来の優しい甘みが、まろやかさを演出。
- ③レッドワインソース
ワインの果実味豊かで重厚な味わいを感じる。
- ④シーザーズドレッシング
チーズのまろやかでコクのある味わい。



サンタモニカシャルキトリーサラダ
(980円)

生ハム、イタリアンサラミ、ナポリサラミ、レッドホットチョリソー、チョリソー、ポークバストラミ(胡椒をまぶしたハム)、コッパ(豚肩肉のハム)、モルタデッラ(イタリアンソーセージ)の計8種を豪快に楽しむ一品。



ベーコン 半熟卵 サラダ
(780円)

グリルベーコンがダイナミックに入ったサラダ。キャロットラペ(フレンチ風ににんじんサラダ)や紫キャベツが入ったカラフルサラダ。カリカリのクルトンが食感を楽しませ、野菜のシャキシャキ感を引き立たせます。

SANTA MONICA
3rd st.
MEAT DELI



—コラボ! サンタモニカ×KODAMA—

本場の伝統的製法と安全性を融合し、「本物の味」を追求し発信する食品加工メーカー「KODAMA」。今回、「サンタモニカ サードストリート ミート デリ」のニューオープンを記念したコラボメニューが登場。熟練の職人による手造りで高級感のある食品提供をしている「KODAMA」のシャルキトリーを深く味わうことができます。



ホットホット サンド
(840円)

辛口のチョリソーに、チリソースとタバスコより辛いジロキソースで食べる、まさにホット×ホットなサンド。パリッとした食感にジューシーな肉味がホットな風味とともに食欲をそそる。



ソーセージ ベーコン マッシュルームのサンド
(980円)

ミュンヘナー・ヴァイブルスト(豚肉の白ソーセージ)は、ふわふわ感と柔らかい舌触りを堪能できる。淡白ながらも濃厚な味わいで、マッシュルームの風味と生ベーコンのダブルミートが旨みを演出している。

ーランチ&テイクアウトー

ランチ:11:00~15:00(L.O.14:30) テイクアウト:11:00~23:00(L.O.22:30)

サラダ系やKODAMAコラボメニューのほか、本場も唸る溢れるほどトッピングされたボリューム満点のメニューを多数ご用意しました。



サンタモニカシャルキトリーサンド

(980円)

生ハム、イタリアンサラミ、ナポリサラミ、レッドホットチョリソー、チョリソー、ポークバストラミ(胡椒をまぶしたハム)、コッパ(豚肩肉のハム)モルタデッラ(イタリアンソーセージ)計8種を豪快に楽しむ濃い一品。



ステーキ フォアグラサンド

(1,480円)

チャックフラップ(肩ロース)とフォアグラの高級食材サンド。かぶりつくといっぱいに広がる香りとジューシーな肉味。マデラワインを使用した特製ソースが肉の旨みとフォアグラの風味を引き出している。



オープン ローストチキン サンド

(680円)

オープンでローストしてチキンの美味しさを閉じ込め、照り焼き風に仕上げた一品。隠し味のはちみつ入りオリジナルソースと分厚く切ったトマトが効いている。パンとの相性も抜群。



牛カルビ サンド

(1,100円)

牛カルビ100gが溢れるサンド。かぼちゃで色づけしたパンにステーキソースが程よく染み込み、肉好きにはたまらない一品。シャキシャキ野菜と一緒に一気にほおぼる食べ方がおすすめ。



ランチ&テイクアウトは、ポテト&ドリンクかスープがついたサイドセットもおすすめ。

ポテト&ドリンクもしくはスープセット(350円)

ポテト&ドリンク&スープセット(500円)

ーディナーの目玉はイタリア産生ハム食べ放題！！ー

ディナー15:00~23:00(L.O.フード22:00、ドリンク22:30)

ランチ&テイクアウトメニューをディナーでも楽しめますが、ディナーだけの特別アラカルトはさらに格別感があります。生ハムがキーワードとなり、食べ放題や盛り合わせスタイルも取り入れ、豪快スタイルを存分に楽しむことができます。



イタリア産生ハム 食べ放題

(780円)

本家本元のイタリア産生ハムが食べ放題。少しの量で楽しみたい方は、300円でサラミやハムの盛り合わせ単品もおすすめ。みんなで思いっきり飲んで楽しむ一品としては、この価格で食べ放題は最適。

※食べ放題は60分の制限つき



生ハムたっぷり ベーコンとオニオンのアマトリチャーナのスパゲティーニ

(780円)

生ハムが主体でパスタが脇役ともいえる程ふんだんに生ハムを盛り込んだメニュー。上質ハムとブラックペッパーが効いたトマトベースのアマリチャーナソースとバランスよく絡み合う一品。

ーオープン記念 特別プランー

「サンタモニカ サードストリート ミート デリ」の魅力全てを詰め込んだ飲み放題プランを用意しました。通常5,000円⇒3,500円で楽しめる破格な金額で提供します。お試しでも本気でも間違いなく満足いただけるラインナップになっています。



オープン記念プラン 2月1日(木)～4月30日(月)

【メニュー】

イタリア産生ハム食べ放題／10品目のサラダ
本日のごちそうミートドッグ／本日のお勧めパスタ
チキンと牛肉のミートミート コンボ／アイス

【ドリンク】

スパークリングワイン／ビール／ワイン(赤/白)
カクテル各種(ジン/カシス/ウォッカ/ライチ/カンパリ)
ソフトドリンク各種

SANTA MONICA

3rd st. 店舗概要
MEAT DELI

オープン日:2018年2月1日(木)

店舗名: SANTA MONICA 3rd st. MEAT DELI (サンタモニカ サードストリート ミート デリ)

住 所:福岡県福岡市中央区天神2丁目2-43 ソラリアプラザ7F

営業時間:ランチ11:00～15:00 (L.O.14:30)

ディナー15:00～23:00 (L.O.フード22:00、ドリンク22:30)

テイクアウト11:00～23:00(L.O.22:00)

定休日:無し

席数:70席

煙草:禁煙

公式HP:<https://www.santamonica-meatdeli.com/>

TEL :2018年2月1日(木)より公開

※金額表記:税込統一

参考:みなとみらい 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)

<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
- 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)

【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