

【報道関係各位】

2025年6月10日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

九州素材の魅力を閉じ込めた、夏だけのひんやりスイーツ
中洲「GRANADA SUITE on À TABLE」のかき氷新作2種を販売開始

2025年6月15日(日)～9月7日(日)の期間限定

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：西村 輝夫)が運営する福岡・中洲のレストラン「GRANADA SUITE on À TABLE (グラナダスイート オン ア ターブル)」は、九州素材を使用したかき氷を提供いたします。2025年6月15日(日)～2025年9月7日(日)の期間限定で、宮若産里山レモンと熊本岳間の抹茶を使用した2種のフレーバーをご用意。九州素材を味わう新作かき氷をお楽しみください。



九州素材を味わう新作かき氷

■宮若産里山レモンと桃のかき氷 ¥1,300 (税・サービス料込)



自然豊かな宮若市で育った地域ブランド「里山レモン」と桃を贅沢に組み合わせたかき氷。果汁が多く、まろやかな酸味と優しい香りが特徴の「里山レモン」は果肉と皮を使用し、ほろ苦さと甘みのあるジャムに仕上げました。フレッシュ桃と「里山レモン」のクリーム、練乳ホイップクリームを合わせ、甘く豊潤な香りと味わいの桃100%使用のソースをかけてお召し上がりいただけます。里山レモンの優しい酸味と桃の甘さなど素材の良さを活かしたかき氷お楽しみください。

■熊本岳間の抹茶とマスカルポーネ&アマゾンカカオのかき氷 ¥1,300 (税・サービス料込)



渋みが少なく甘味とコクがあるまろやかな味わいが特徴の熊本岳間の抹茶を使用したソースと、濃厚なコクを感じるマスカルポーネクリームを合わせた、ティラミス仕立てのかき氷。トップに片側にはアクセントとなるアマゾンカカオ、もう半分には小倉餡と白玉をトッピングし、和と洋の組み合わせで味わいの変化をお楽しみいただけます。

<概要>

提供期間：2025年6月15日(日)～2025年9月7日(日)

提供時間：14:00～16:30(L.O. 16:00)

予約サイト：<https://onatable.granadasuite.com/20250609/72763>

店舗詳細

施設名 GRANADA SUITE on À TABLE (グラナダスイート オン ア ターブル)



住所 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5丁目3-8 アクア博多 1F
TEL 092-283-5257

営業時間 ランチ 月～金・祝前日 11:30～15:30(L.O.14:00)
土日祝 11:00～16:00(L.O.14:30)

カフェ 14:00～16:30(L.O.15:30)

ディナー 月～木 17:30～22:30 (L.O.21:00)

日・祝 17:00～22:30 (L.O.21:00)

金・土・祝前日 17:30～23:00 (L.O.21:30)

テイクアウト 11:30～14:00/18:00～21:00

アクセス 地下鉄空港線 中洲川端駅(2番出口)から徒歩1分

公式サイト <https://onatable.granadasuite.com/>

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

■ファウンダー：杉元 崇将

■代表取締役社長：西村 輝夫

■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：915名(2024年7月1日現在)

■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：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook <https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>

X https://x.com/pdp_kandou

YouTube <https://www.youtube.com/positivedreampersons>

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/