

桜と自然をテーマに「山岳イタリアン×日本料理」がコラボレーション 福岡市内一望テラスにて『一夜限りのプレミアム野外レストラン』がオープン

2021 年 3 月 26 日(金) アゴーラ福岡山の上ホテル&スパの特別テラスにて「桜と自然」をテーマにした一夜限りのイベントを開催

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：杉元崇将、以下 PDP）が運営する「ザ マーカスクエア 福岡」は、株式会社 C&G Value Design 福岡（取締役社長 副島 和昌）が運営する「アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ」と協力し、夜桜を愉しみながら山岳イタリアンと日本料理がコラボレーションした特別コースを味わえる「桜と自然」をテーマにした一夜限りの野外レストラン『The GRAND DINING Hanami Terrace』を 2021 年 3 月 26 日(金)に開催いたします。



公式 WEB サイトはこちら：<https://www.marcus-fukuoka.com/event/hanami-terrace/>

コロナ禍における NEW NORMAL を愉しむ新ブランド 『The GRAND DINING』



『The GRAND DINING』は全国でレストラン、結婚式場を展開する PDP が手掛ける、コロナ禍における NEW NORMAL を愉しむためのレストランの新ブランドです。このブランドは 2020 年 10 月に大阪城を至近に臨む「ザ ランドマークスクエア オオサカ」でスタートしました。たった 1 日だけ、何も無い夜空に包まれたテラスにテーブルを配置し、スタッフを集め、この一日のためだけにシェフが料理を考案し、腕を振るった料理を味わう。時と場所、そして食をデザインして開催した第一回目のイベントはわずか 3 日間で 100 席が完売。多くのお客様に特別な一日をお過ごしいただきました。

福岡市の夜景を一望できる特別テラスにオープンする「一夜限りの野外レストラン」

二回目の開催地は福岡県福岡市にある「ザ マーカススクエア 福岡」。今回は古くは“山の上ホテル”として、地元民に愛されてきた「アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ」と協力し、福岡市内を一望できる開放感あふれる特別テラスに一夜限りのレストランをオープンします。春の桜が咲き誇る時期に合わせて、眺望豊かな景色と夜桜を見ながら、施設内レストランの「メインダイニング カバーナ」のコンセプトである「山岳イタリアン」と、「暦」の日本料理がコラボレーションする一夜限りの特別コースをお楽しみいただけます。



「桜と自然」をテーマに旬の素材を味わうこの日限りの特別コース

イベントでご提供するコースは、この日の為だけに考案された「桜と自然」をテーマにしたスペシャルコース。新感覚レストラン「メインダイニング カバーナ」のシェフと、季節の節目を表す二十四節気を基に日本各地の旬の素材を使用した和食を提供する日本料理「暦」の料理長がタッグを組み、この日一夜限りのコラボレーションコースを完成させました。コースと共に提供されるドリンクは、ソムリエ、茶師が厳選したワインやお茶を、それぞれの料理とのペアリングでご提供致します。

= Special Dinner Course =

【自然】天色 山岳をイメージして

【雲】月白

宮崎牛のタリアータ フレッシュ トリュフ

24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノとモストコット

ヴィラマグラのヴァージンオリーブオイル

【光】金色 ふわふわ白魚真丈 黄金だし仕立て

【山】深碧

九州山菜と糸島産バジルを使用したパスタ ジェノベーゼ

久保山農園の乾燥させた野菜添え

【太陽】洋紅色

澄ましバターとコニャックの中でゆっくり火を入れた

カナダ産オマール海老

ベリーとピーズの香り 紅蓮のようなイメージ

【土】漆黒

薪で焼く伊万里牛のアッロースト ロングペッパー

炭ラヴィオリと朝倉輝黄卵 イタリア産バルサミコと赤ワインのソース

【木】茅色 桜道明寺 七宝玉地蒸し

【桜】鴉色 桜とフラーゴラのスフェーラチョコラータ



※写真はイメージとなります

シェフの紹介と店舗概要



メインダイニング カバーナ／ザ マーカスクエア福岡 シェフ 高山 友一

1968 年 東京生まれ。幼少以降は福岡で育つ。高校生の時にフランス料理に憧れ、東京高輪プリンスホテル 貴賓館、箱根プリンス苗場プリンス等で経験を積んだ。後に福岡へ戻りホテルニューオータニ博多、ホテルオークラ福岡の立ち上げを経験。(株)ポジティブドリームパーソンズ ”ザ ヴィラズ”で 8 年間シェフを務め、現在は“ザマーカスクエア福岡”のシェフとして山岳イタリアンという新感覚の料理を表現。新しい可能性を追求している。

<メインダイニング カバーナ>

”山岳イタリアン”×”地元九州厳選食材”を
味わう新感覚レストラン

URL/<https://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/cabana.html>



<ザ マーカスクエア 福岡 >

世界のクールモダンを日本へ。”をコンセプトにウェディング、レストラン、バンケットなどの複数のサービスをワンストップで提供。欧米の先進的で優れたデザイン様式や文化、考え方を独自の視点で捉え、質の高いサービスやプロダクトで観光客や感度の高い人々を集客することを得意とする複合施設です。

URL/<https://www.marcus-fukuoka.com/>



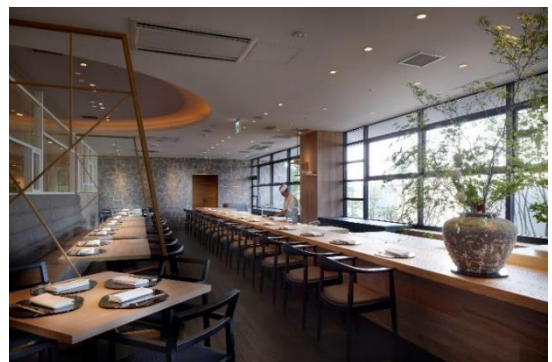
日本料理 暦／アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ 料理長 岩下 浩司

1974 年 福岡県生まれ。幼少の頃、友人に向けて作った料理を美味しいと言われたことがきっかけで料理人を志す。高校卒業と同時に、料理店へと入り本格的な修業を開始。その後は、市内有名ホテルの和食や割烹などで研鑽を積み重ね腕を磨き、高級旅館やホテルの料理長の経験を経て、2014 年 3 月、アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ「日本料理 暦」の料理長に就任。

<日本料理「暦」>

季節の節目を表す二十四節気を基に、日本各地の旬の素材を使用した和食を提供する日本料理店

URL/<https://agorafukuoka-hilltop.com/restaurant-koyomi/>



<アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ>

「Excitement&Tranquility～動と静～都会の自然に優雅に触れる、静寂を約束するサンクチュアリ」をコンセプトに掲げ、福岡の賑やかさや楽しさといった側面を表す

「動」、そして、ホテルが演出するホスピタリティを表す「静」の双方を体験することができます。

URL/<https://agorafukuoka-hilltop.com/>

イベント概要

■名 称 : The GRAND DINING Hanami Terrace

■日 程 : 2021 年 3 月 26 日(金) 18:30～

■開催場所: アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ ガーデンレストランk 内特別テラス

■金 額 : お一人様 15,000 円 (消費税、サービス料、ドリンク代込み)

■申込み方法 右記 WEB サイトよりご予約ください <https://www.marcus-fukuoka.com/event/hanami-terrace/>

*ご予約の開始は2月22日(月)より満席になり次第終了いたします。

*メニュー内容は仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。

*食材のアレルギーをお持ちの方はチケット購入時に事前にお知らせください。

※当館では、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。

詳細は以下 URL をご覧下さい。

<https://www.positive.co.jp/news/detail/?id=602>

※悪天候時は屋内の会場にて開催いたします。

※イベント開催について国から一律の自粛要請があった場合はイベントを中止させていただく場合がございます。ご了承ください。

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

■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: 926 名(2020 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: <https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント: Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter (@pdp_kandou)

Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons_inc)

■社名: 株式会社 C&G Value Design 福岡

■設立: 平成 24 年 12 月 3 日

■取締役社長: 副島 和昌

■本社所在地: 福岡県福岡市中央区輝国 1-1-33 アゴーラ福岡山の上ホテル&スパ

■従業員数: 72 名(2021 年 1 月)

■事業内容: アライアンス事業、ホテル・旅館・飲食店の経営・再生・運営受託事業、デューデリジェンス及び再生事業
リポジショニング・リブランディングの企画立案、経営コンサルティング

■WEB サイト: <https://cg-valuedesign.com/>

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

【ホテルに関するお問い合わせ】

株式会社 C&G Value Design 福岡 広報担当 [牧山]
TEL/092-771-2131 FAX/092-771-8888 Email/ manabu.makiyama@oncri.com