

『White』をテーマに聖なる夜を楽しむ コロナに負けない、未来への希望を描くクリスマスディナー

ポジティブドリームパーソンズの全国のレストランで 10 月 1 日(金)より販売開始

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：宮下 慶輔、以下 PDP）は、全国のレストランにて、これからの未来への希望の想いを込めた『White』をテーマにしたクリスマスディナーを 10 月 1 日(金)より販売開始致します。



クリスマス特設ページ：<https://restaurant.positive-dream-persons.com/christmas-dinner2021/>

未来への希望の想いを込めた『White』のクリスマスディナー

日本流行色協会(JAFCA)が選定した2021年の色は「Zero White (ゼロホワイト)」。

「Zero White」は、新型コロナウイルスの世界的な流行により生じた、社会や日常生活の変化を背景に、「ゼロ」から考えるという意味を込めたキーワードと「はじまり」を示す言葉によく使われる「白」を2021年を象徴する色とし、希望を胸にゼロから考える等の意味を込めて「Zero White」と名付けられたといわれています。

(出典元：<https://www.jafca.org/colorcolumn/20201204-001.html>)

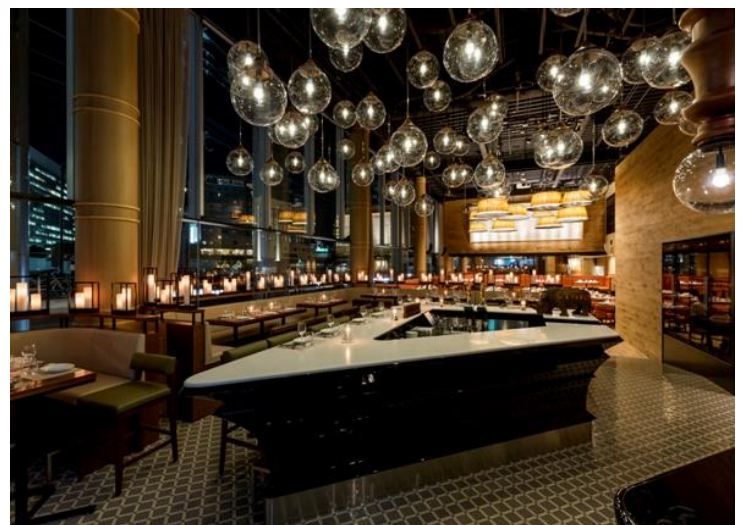
2021年も新型コロナウイルスの影響で様々な困難がありましたが、ワクチン接種やニューノーマルな生活など、耐えるだけではなく少しずつ前進の兆しが見えてきています。そのような時だからこそ、改めて一年に一度の“クリスマス”というイベントをクリアな気持ちで楽しむ、何色にも染まっていない、これからはじまりを示す『White(白)』をテーマにイベントを楽しむことで、人々にコロナ禍でも未来へ希望をもってほしい。そのような想いから、PDPでは『White』をテーマにしたクリスマスディナーをご用意しました。

各店舗のコンセプトを表現した『White』のクリスマスディナー

PDPが運営する全国のレストランにて、各店舗のコンセプトを生かしたクリスマスディナーをお楽しみいただけます。新型コロナウイルス感染拡大防止のための運営ガイドラインに沿ったサービスの提供はもちろんのこと、思い出は写真や動画で保存することが当たり前となった今、いつか思い出を振り返る時、テーブルを彩る『White』をテーマにした料理の数々が、コロナ禍で過ごした2021年も人生の大切な1ページとして感じていただけるようなクリスマスディナーをイメージしました。ご家族や友人、大切な方と、こだわりのインテリアが素敵な店内で旬の素材を使用した料理を味わう聖夜のひと時をお過ごしください。

【クリスマスディナー一例】 福岡「オン ア ターブル」のクリスマスディナー

「オン ア ターブル」は福岡にある肉や野菜を豪快に炭火で焼く、九州食材の旨味を丸ごと味わえるダイニングです。クリスマスディナーでもこだわりの九州素材を使用し、改めて地元素材の美味しさを伝えと共に、3 種のお肉前菜など、肉屋ならではのメニューを提供します。



[クリスマスディナーで使用している主な九州食材]

- ・肉：九州和牛の伊万里牛や九州のジビエ”延岡の鹿肉や猪”、銘柄鶏の宮崎地頭鶏を使用
- ・魚：福岡の高級魚”アラ”を使用
- ・野菜、フルーツ：九州柑橘の大分カボスや宮崎へべスを使用

[コース内容]

■前菜 花咲蟹とライム 梨とアンディーブ リコッタチーズのインサラータ

■温前菜

- ・自家製スパイスでマリネした”延岡の炭焼き鹿肉”とツリーケール
- ・地頭鶏のレバームースとパン・オ・ブリオッシュのガトー仕立て
- ・宮崎産猪と栗のピティビエ 蜂蜜と柑橘へべス マスタードソース

■スープ ポルチーニ茸のポタージュ

■ポワソン

福岡 氷温熟成アラのポワレ ”トーマダイワのフルール” 小林山奥のモッツアレラとロビオーラのリゾット 大分産カボスの白いソース

■グラニテ 雪のグラニテ

■ビアンド

伊万里牛サーロインとプライムビーフのチャコールグリル 白舞茸とクルミのシェリーソテ
エシレバター風味のマッシュポテト ポルトとマデラのトリュフソース

■デザート モンドゥアルジェンテ

価格 10,800 円(税、サービス料込/1 名)

クリスマスディナー販売店舗

■クリスマス2021特設サイト:<https://restaurant.positive-dream-persons.com/christmas-dinner2021/>

■予約開始:2021年10月1日(金) ~

※ クリスマスコースの提供日時は各店舗により異なります。

※ 料理内容は店舗により異なります。各店舗のコンセプトを生かしたその店ならではの特別メニューをお楽しみください。

【販売店舗】

■宮城

フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビング

宮城県産みちのく日高見牛など東北素材を取り入れたクリスマスコースを味わえます。個室確約など席を選べるプランあり。

住所:仙台市青葉区中央 1-1-1 ホテルメトロポリタン仙台イースト 3 階

電話:022-794-8232 HP:<https://www.forestkitchen-outdoor.com/>

※クリスマステイクアウト商品販売予定

■埼玉

川越薪火料理 in the park

地元川越や埼玉県内から取り寄せた新鮮な食材を自慢の薪火グリルで仕上げた料理をお楽しみいただけます。

住所:埼玉県川越市脇田本町 8-1 U-PLACE 2 階

電話:049-265-8426 <https://restaurant-inthepark.com/>

※クリスマステイクアウト商品販売予定

■東京

ロサンジェルス バルコニー テラスレストラン&ムーンバー

カリフォルニアキューイジーヌをコンセプトにした料理を楽しめます。個室確約など席を選べるプランあり。

住所:東京都港区港南 1-2-70 品川シーズンテラス 2 階

電話:03-6433-2455 HP:<https://www.los-angeles-balcony.com/restaurant.html>

※クリスマステイクアウト商品販売予定

ザ テンダーハウス ダイニング

プラチナ通り沿いレストランで創作ペルー料理のクリスマスコースをお楽しみいただけます。

住所:東京都港区白金台 4-19-16

電話:03-6455-7728 HP:<https://www.tender-house.jp/restaurant/tender-house-dining.html>

※クリスマステイクアウト商品販売予定

洋食グリル 白金然荘

隠れ家的洋食グリルで北海道からの旬食材やクリスマスらしい厳選食材を鉄板焼きでお楽しみいただけます。

住所:東京都港区白金台 4-19-16

電話:03-6455-7724 HP:<https://www.tender-house.jp/restaurant/shirokane-zensou.html>

レストラン ルーク ウィズ スカイラウンジ

東京タワー、スカイツリーを臨む 47 階からの夜景と共に旬素材を取り入れたイタリア料理のクリスマスをお楽しみいただけます。

個室確約のプランやクリスマスならではのプロポーズプランもご用意します。

住所:東京都中央区明石町 8-1 聖路加ガーデン 47 階

電話:03-3248-0211 HP:<https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html>

※クリスマステイクアウト商品販売予定

セダー ザ チョップハウス アンド バー

北海道産のホタテや蝦夷鮑、濃厚なクラムチャウダーを含む贅沢なクリスマスコースをご用意します。

個室確約など席を選べるプランあり。

住所:東京都港区六本木 7 丁目 14-4 レム六本木ビル 2 階

電話:03-6432-9791 HP:<https://www.cedar-chophouse.com/>

現代里山料理 ZEN HOUSE

日本各地の旬の素材を、日本の食文化や様々な調理法で現代風にアレンジした「現代里山料理」で素材本来の旨味を味わうクリスマスディナーをご用意します。

住所:東京都中央区銀座 5-11-1 ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京 B1

電話 03-6260-6851 HP:<https://satoyama-zenhouse.com/>

ザ ペントハウス ウィズ ウィークエンド テラス

豊洲市場直送の新鮮な食材を使用したイタリアンのクリスマスディナーをを 36 階からの夜景と共にお楽しみいただけます。

住所:東京都江東区豊洲 2-2-1 三井ガーデンホテル豊洲ベイサイドクロス 36 階

電話:03-6910-1820 HP:<https://restaurant-penthouse.com/>

■神奈川

スケープス ザ スイート

神奈川やまゆりピーフなど地元食材を生かしたフルコースをお楽しみいただけます。

住所: 神奈川県三浦郡葉山町堀内 922-2

電話: 046-877-5730 HP: <https://www.scapes.jp/restaurant.html>

■愛知

ザ リビングルーム ウィズ スカイバー

名古屋市内を一望する夜景と愛知を代表する西尾抹茶を使ったデザートなどクリスマス限定コースをお楽しみいただけます。

住所: 愛知県名古屋市中村区名駅 4-11-27 三井ガーデンホテル名古屋プレミア 18 階

電話: 052-446-5422 HP: <https://www.livingroom-skybar.com/>

■兵庫

レストラングリラテーブル ウィズ スカイバー

ホテル最上階からの夜景とスペインのバスク地方の伝統料理などを用いた、モダンバスク料理のコースを味わえます。

チャペル貸切が叶うプロポーズプランもご用意します。

住所: 兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-3-5 神戸ハーバーランド ホテルクラウンパレス神戸 17 階

電話: 078-367-1622 HP: <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable.html>

鉄板焼 然荘

シェフとの会話も楽しみながら目の前のカウンターで仕上げられる料理を五感で楽しむ鉄板焼きをお召し上がりいただけます。

住所: 兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-3-5 神戸ハーバーランド ホテルクラウンパレス神戸 17 階

電話: 078-367-1622 HP: <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/zensou.html>

■大阪

レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー

フレンチに上質な和の要素を取り入れた和と洋のコントラストを楽しめるクリスマスディナーをご用意します。

住所: 大阪府大阪市中央区大阪城 1-1 MIRAIZA OSAKA-JO 内 (もと大阪市立博物館)

電話: 06-6941-7100 HP: <https://www.landmark-osaka.com/restaurant/raspberry.html>

クロスフィールド ウィズ テラスラウンジ

北イタリアの郷土料理のアイデアを取り入れたクリスマスコースをお楽しみいただけます。

住所: 大阪府大阪市中央区大阪城 1-1 MIRAIZA OSAKA-JO 内 (もと大阪市立博物館)

電話: 06-6941-7100

HP: <https://www.landmark-osaka.com/restaurant/crossfield.html>

ザ ブリンク オール デイ ダイニング

関西の食材を用い、フランス料理を現代的なアレンジで味わうクリスマスディナーを味わえます。

住所: 大阪府大阪市中央区平野町 4-2-3 ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋 15F

電話: 06-4707-1118 HP: <https://restaurant-blink.com/>

■福岡

オン ア ターブル

九州食材を取り入れ、肉や野菜を豪快に炭火で焼くアメリカ料理をベースにしたクリスマスディナーを味わえます。

個室確約のプランやクリスマスならではのプロポーズプランもご用意します。

住所: 福岡県福岡市博多区中洲 5 丁目 3-8 アクア博多 1 階

電話: 092-283-5257 HP: <https://www.granadasuite.com/fukuoka/restaurant/onatable.html>

※クリスマステイクアウト商品販売予定

メインダイニング カバーナ

阿蘇の赤牛などこだわりの九州食材をふんだんに使ったイタリアンのクリスマスディナーを、福岡市内一望の夜景と共に楽しみいただけます。

住所: 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&スパ内

電話: 092-771-2254 HP: <https://www.marcus-fukuoka.com/restaurant/cabana.html>

※クリスマステイクアウト商品販売予定

■長崎

レストラン アズロマーレ テラスオンザベイ

長崎の冬を彩る地元の食材、生月のヒラメやハタ、地野菜など厳選食材で創り上げるクリスマスディナーをお楽しみいただけます。

住所: 長崎県長崎市福田本町1892 長崎サンセットマリーナ ザ ヴィラズ 長崎 1F

電話: 095-834-4155 HP: <https://nagasaki.villas.jp/restaurant/azzurromare.html>

※PDP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。

▼PDP 新型コロナウイルスに関する感染対策に関する取り組みについて

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

ご自宅でお楽しみいただけるクリスマステイクアウト商品も販売予定

新型コロナウイルスの影響もあり、おうちクリスマスを検討されているお客様に、毎年とは違ったクリスマスのお食事をお楽しみいただきたいという想いから、PDP の全国のレストランでもご自宅で楽しめるローストチキン販売予定です。

宮城では地元食材を生かした岩手県産清流鶏のスモークローストチキンや、創作ペルー料理がコンセプトの白金台の店舗ではスパイスで仕上げ、ヨーグルトソースで味わうローストチキンなどをご用意。定番の塩コショウや照り焼きソースなども美味しいですが、今年のおうちクリスマスは PDP の各店舗で用意する様々な味のチキンでお過ごしください。

■2021 年 12 月 1 日より販売予定

■予約サイト <https://www2.positive.co.jp/online-restaurant/>



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：宮下 慶輔
- 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：674 名(2021 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：<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)

【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