

福岡市内を一望できるホテルダイニングレストラン『メインダイニング カバーナ』 山岳イタリアンと地元九州素材を組み合わせた新感覚「モダンイタリアン」へ 7月1日(水)リニューアルオープン

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）は、アゴーラ福岡山の上ホテル＆スパ内で運営する複合施設、ザ マーカススクエア 福岡内のレストラン「メインダイニング カバーナ」を改装、装いを新たに2020年7月1日（水）にリニューアルオープンを致します。福岡市内を一望できるロケーションはそのままに北イタリアの本質の味を表現した「山岳イタリアン」と「地元九州の厳選素材」を組み合わせた新感覚な「モダンイタリアン」を愉しめるレストランへ生まれ変わります。



【詳細 URL】 <https://www.marcus-fukuoka.com/20200611/45588>

※公式ホームページは7月1日にあわせてリニューアルいたします

新コンセプト“山岳イタリアン”×“九州厳選食材”を愉しめる新感覚レストランへ



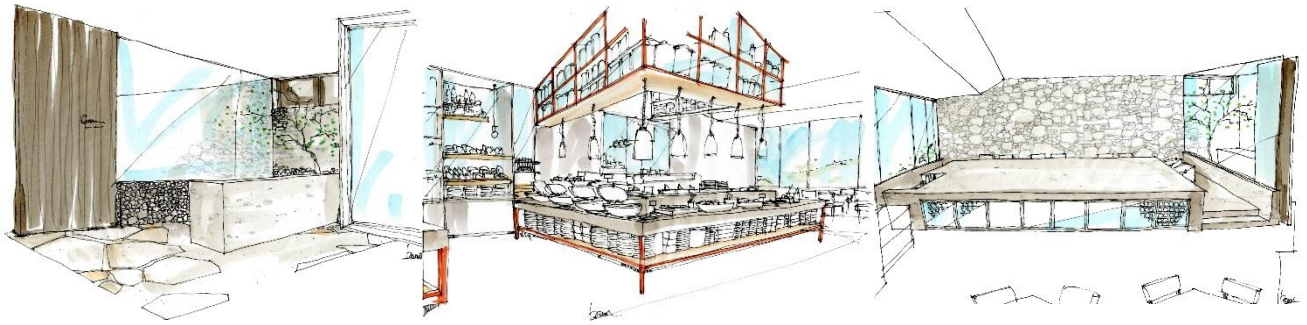
新しく生まれ変わる「メインダイニング カバーナ」は、北イタリア山間部の本質の味「山岳イタリアン」を、野菜や鮮魚といった「地元九州の厳選食材」を使用し表現した新感覚の「モダンイタリアン」を愉しめるレストランです。

イタリア北西部のフリウリ州は、白ワインの聖地とも言われており、オーストリア料理の文化が色濃く残っています。そんなイタリアの厳選ワインを主役に置き、シェフ自ら選んだこだわりの地元九州の食材を使用し丁寧に仕上げています。

メインダイニング カバーナでは、福岡市内を一望できる山の上からの唯一無二の景色とともに、今まで見た

ことのない新しいイタリアンの世界を大切な方とゆっくり堪能頂けるようご準備しています。

素材の豊かな表情に目を奪われる「本物の質感」にこだわった新たな空間デザイン



「主役色彩を引き立てるナチュラルな空間」

装いを新たに生まれ変わる「メインダイニング カバーナ」の空間デザインコンセプトです。職人の手作業によって研ぎ出された巨大なコンクリート素材のカウンターや演出照明、表情豊かに現れた天然石の壁に空間を引き締めるかのような屋久島杉を用いた壁面等、目を奪われる空間を演出します。唯一無二のロケーションが織り成す風景の彩り、ダイニングのメインであるスタジオキッチンを舞台に並ぶ料理の彩りといった“主役”を引き立てる空間はお客様の旅の疲れを癒します。楽しい食事や特別な日にファッションを楽しむように料理を愉しみ、思わず笑顔になる。そんな空間をお届けします。

“厳選ワインが主役のレストラン” 個性的な北イタリア原産のワインと九州の日本茶で愉しむペアリング

「メインダイニング カバーナ」でご提供する「モダンイタリアン」に合わせてソムリエが厳選するイタリア原産のワインや、日本茶アドバイザー選りすぐりの九州各地の日本茶とのマリアージュをお楽しみ頂けます。

■ソムリエが厳選したイタリア北部・中部のワイン



「山岳イタリアン」に合わせて、ソムリエ厳選の各州を代表する「銘醸ワイン」×「郷土料理・伝統料理」の本格ペアリングをお楽しみいただけます。手摘みで収穫した厳選ブドウを、陰干ししてから醸造を行うイタリアの伝統製法によって造られる味わい深いイタリア最高級赤ワイン「アマローネ」や、ネッピオーロ種を100%使いその力強さと重厚感を感じる「バローロ」は、イタリア山間部の特徴的なお肉料理や北イタリアを代表する味わい深い子山羊のチーズ、白トリュフと抜群のマリアージュです。

■日本茶アドバイザーが選ぶ九州各地の日本茶葉



九州各地の日本茶葉から、日本茶アドバイザー選りすぐりの茶葉だけを使用しご提供いたします。カフェタイムでは、やさしい温もりを感じていただける風味豊かな和紅茶をメインにご用意。ディナータイムではコース料理に合わせた「氷出し茶」で時間帯により異なる風味やペアリングをお楽しみ頂けます。日本茶特有の旨味・甘みを茶葉に合わせた最適な淹れ方でご提供いたします。

「メインダイニング カバーナ」自慢の、新感覚「モダンイタリアン」料理



本格的「山岳イタリアン」×シェフ厳選「地元九州食材」にこだわり、メニューを再構成いたしました。

モーニングやランチタイムでは、「パワーモーニング」をイメージしたオリジナルブレンドのドレッシングや季節野菜を使ったスムージーなど旬の食材を主役にしたお料理をご提供します。カフェタイムには厳選された日本茶やハーブティー、ワインとのマリアージュをアフタヌーンティーやパフェのセットとともに。ディナータイムには、日本人の馴染みがあるトスカーナ州やピエモンテ州だけではなく、あまり馴染みのないフリウリ州の郷土料理をアレンジしコース料理をメインにご提供し、「モダンイタリアン」のフルコースをお楽しみ頂けます。

＜細部にこだわった「メインダイニング カバーナ」自慢のお料理一例＞

■フリウリ地方伝統料理の代表格ラビオリパスタ『チャルソンス』(ディナーコース 10,000 円税込)



ディナータイムにご提供する一品。

オーストリアとスロベニアを国境に持つ独自の地域であるフリウリ地方に伝わる伝統料理のひとつです。燻製したリコッタチーズ、スパイシーなシナモンやミント・レーズンを使用した独特の食感や甘みを感じる個性的な一品です。チョコレートソースをつけることでまさにアグドルチェのようなパスタ料理をご提供いたします。

※コースの1品としてご提供。

■パティシエ厳選の旬の贅沢食材で「大人が愉しめるデザートパフェ」(1,400 円税込)



(左)『桃と柑橘のフロマージュブランのパフェ』

ココナッツの食感とパッションクリームやキウイソルベ、桃の酸味との組み合わせが抜群。口の中で爽やかな心地で鼻から抜ける柑橘の香りの余韻が特徴です。

(右)『ブルーベリーとカシスのピスタチオショコラパフェ』

イタリア産ピスタチオや焙煎カカオ、フレッシュブルーベリー等を使用。まるで大人の女性が宝石を身に纏うように高級食材を煌びやかにアレンジしました。焙煎香の余韻をお楽しみください。

旬の食材に徹底的にこだわり季節変わりにお楽しみ頂ける、エレガントなデザートパフェをご提供いたします。

※カフェタイムのみのご提供。

<リニューアル記念プランのご紹介>



ディナータイムではリニューアルオープンを記念して、特別プラン価格にてお楽しみ頂けるフルコースをご用意致しました。

是非、この機会にご賞味いただき、新しい上質な時間をお過ごしください。

期間/2020年7月1日～7月31日

※本プランはご来店の前2日までのご予約をお願いいたします。

【リニューアル記念期間限定お試しフルコースプラン厳選食材×厳選イタリアワインのペアリング】

(税込 7,000 円)

<料理メニュー>

- ・本日のカルパッチョ〜ルッコラと小玉ネギオリーブオイル〜
- ・九州野菜とバケットオリジナルチーズソース
- ・豚肉の蒸しサルビアスープ
- ・「トスカーナ」アリオリネタコとオリーブ
- ・ビステッカローズマリーのポテト添え
- ・ドルチェスフェーラ

<選べるドリンクセット付き>

- ① 厳選イタリアワイン 3 種 ※お食事とのペアリングをお愉しください
- ② 九州の厳選氷出し茶 4 種 ※お食事とのペアリングをお愉しください。
- ③ 乾杯酒付き 90 分制飲み放題
生ビール/白ワイン赤ワイン/カクテル各種/焼酎各種/ソフトドリンク

ご予約はこちらから/

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?cltid=e014007601&shop=3645&planid=150102

店舗概要

MAIN DINING CABANA

店舗名/メインダイニング カバーナ

住所/〒810-0032

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

ザ マーカススクエア 福岡

TEL/092-771-2254

営業時間/

モーニング 07:00～10:00 (L.O.09:30)

ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:30)

ディナー 17:30～22:30 (L.O.21:30)

※新型コロナウイルス感染症の影響による、営業の有無や営業時間に関する最新情報は「メインダイニングカバーナ」公式ホームページをご確認くださいませ。

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

＜アゴラ福岡山の上ホテル&スパについて＞



アゴラ福岡山の上ホテル&スパは、ザ マーカスクエア 福岡が入る、客室数 46 室のアーバンリゾートステイをお楽しみ頂けるホテルです。

「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。

7 月 18 日より客室を改装し、より魅力的な滞在をお客様へご提案するホテルへリニューアル致します。

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

＜ザ マーカスクエア 福岡 について＞



施設名/ザ マーカスクエア 福岡

住所/同上

運営エリア/

建物内 3 フロア(3F 4F 5F)

レストラン

チャペル・神殿

バンケットルーム (5 部屋)

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

■ THE MARCUS SQUARE ブランドについて

「THE MARCUS SQUARE」は、レストランやパーティ、イベントなどの複数のサービスをワンストップで提供するブランドです。ウェディング、レストラン、バンケット、を擁し、“世界のクールモダンを日本へ。”をコンセプトに、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、アートやインテリアに配し、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。

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1-15-1A-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)

【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[中上]

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