【報道関係各位】

2020 年 7 月 8 日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

ホテル高層階から東京のベイエリアが一望、豊洲市場の素材の旨味を丸ごと楽しむイタリアンを開放的なテラスでも

豊洲駅直結「三井ガーデンホテル豊洲ベイサイドクロス」36 階に『THE PENTHOUSE with weekend terrace』 2020 年 8 月 10 日(月)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、東京都江東区の豊洲駅直結「三井ガーデンホテル豊洲ベイサイドクロス」内 36 階に、レストラン「THE PENTHOUSE with weekend terrace（以下 PENTHOUSE)」を 8 月 10 日(月)にオープンすることをお知らせいたします。

公式 WEB サイトはこちら： https://restaurant-penthouse.com

豊洲直送の素材を、素材の旨味をシンプルに活かした料理がおいしいイタリアの港町ナポリやシチリア島などの南イタリア料理で表現いたします。契約農園から仕入れた新鮮な野菜を使ったアンティパスト、旬の魚介を丸ごと煮込んだアクアパッツァや、ヨーロッパで定番のムール貝をストウブ（鍋）で蒸した料理など豊洲直送の素材をダイナミックに使ったメインディッシュ、店内のピザ窯で焼き上げる本格的な窯焼きピザ、毎日手打ちで作る生パスタなど、素材の旨味を味わえるここだけのメニューをご用意いたします。

※画像はイメージです

36 階から東京のベイエリアを一望できるダイニングとテラス

豊洲駅直結、ホテル最上階の36階から見えるパノラミックな眺望は時間帯によって表情を変え、訪れる度に違うベイエリアの美しい景色をお楽しみいただけます。併設のテラスでは、心地よい風を感じながら開放的な気分で、贅沢なひと時をお過ごしいただけます。また、都心エリアの眺望をお楽しみいただける半個室を完備。ホテルダイニングならではのクラス感はありながらも気軽にお楽しみいただける料理とサービスで、プロポーズなどの大切な一日や、ビジネスでのご利用やご家族のお食事まで、様々なシーンでお楽しみいただけるオールデイダイニングです。

豊洲市場直送の新鮮な食材の旨味を丸ごと味わう「PENTHOUSE」だけのメニュー

豊洲という立地を活かし、豊洲市場の新鮮な素材の旨味をそのまま楽しんでいただく事にこだわりました。
旬の魚介を丸ごと煮込んだアクアパッツァやヨーロッパでは定番のムール貝をストウブ（鍋）でダイナミックに蒸した料理など、新鮮な素材の旨味を活かしたダイナミックなアレンジの料理を提供いたします。

＜豊洲市場の素材を生かしたPENTHOUSEだけの料理　一例＞

■「ムール貝のマリニエール　クリスピーフレンチフライ」

ムール貝にクリームを加えてストウブ（鍋）でダイナミックに蒸した料理。
クリームを加えて蒸しあげ、ムール貝の旨味とクリームのスープをフレンチフライにしみこませながら食べる、ヨーロッパでは定番のメニューをそのまま再現しました。ムール貝の旨味を丸ごと味わえる、PENTHOUSEにご来店の際は一度は必ずお試しいただきたいメニューです。

※画像はイメージです

■窯焼きピザ（チーナ、PENTHOUSE）

店内のオープンキッチン中央のピザ窯で焼き上げる窯焼きピザ。ソースや素材の旨味を味わっていただけるよう、ピザ生地は薄めに仕上げました。北海道産マスカルポーネと紅ズワイガニを使用し、マスカルポーネのマイルドな味わいと蟹の旨味のマリアージュをお楽しみ頂く「チーナ」や、瀬戸内産アンチョビ、バジル、御前崎のしらすを取り合わせた豊洲ならではの味わいをお楽しみいただく「PENTHOUSE」など、素材の旨味を最大限に生かした本格窯焼きピザをお楽しみください。

※画像はイメージです

■豊洲市場よりその日仕入れた旬魚介のアクアパッツァ、シーフードプラッター

アクアパッツアやシーフードプラッターなど、素材の旨味を丸ごと味わうメニューを多数ご用意いたしました。豊洲市場の提携卸パートナーより仕入れた、その日おすすめの新鮮な素材をそのままダイナミックにお楽しみいただけます。
また、店内厨房で毎日作る自家製の生パスタと魚介を合わせた「フルッタディマーレ」は、生パスタに素材の旨味が浸み込んだ贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

※画像はイメージです

豊洲市場直送素材の旨味を最大限に引き出すスパイスアソート『テールエキゾチック』

豊洲市場直送の素材の旨味を引き出すアクセントとして、世界各国から取り寄せた10種のスパイスをラインナップした『テールエキゾチック』(スパイスアソート)を導入しました。素材に合わせてブレンドしたスパイスを、お客様の目の前ですり合わせ、スパイスの香りと素材とのマリアージュをお楽しみいただけます。

記憶の片隅にある、どこかで味わったことがあるような、何とも言えない良い香りのスパイスや、素材に合わせて調合するオリジナルスパイスで、素材に新たな味わいをプラスします。

【メニューのご紹介(一例)】

■メインディッシュが選べるランチ　2,400円～(税込)
前菜※アンティパストミスト、サラダはブッフェで提供
自家製フォカッチャ
メイン※7種よりチョイス(メニューにより金額が異なります)
・ヤリイカとブロッコリーのジェノベーゼ
・パンチェッタと山形県産キノコのカチョエペペ
・PENTHOUSEボロネーゼとモッツァレラのラザニア
・豊洲市場より本日の鮮魚のソテー　ムール貝のマリニエール
・彩の国黒豚のグリル
・窯焼きpizza　pizza　PENTHOUSE
・窯焼きpizza　マルゲリータ
デザート
ドリンク

■ディナー月替わりコース　8,000円(税込)
※月替わりのテーマで創るコース(8月テーマ:東北)
宮城県産スズキのカルパッチョ　ボッタルガ　国産レモンのドレッシング
鮪とビーツのタルタル　ギリシャヨーグルト　ラズベリーのコンディメント
秋田県産とんぶり、御前崎のしらす、ロザマリーナのカッペリーニ
かぼちゃの冷製ポタージュ　グラノーラ　パンプキンシード　胡桃
レアにグリルした三陸の鰹　焼きナスのピューレ　バルサミコソース
青森県産アイナメのソテーとムール貝のマリニエール
桃のグラニータ
ブラックアンガス牛の網焼き　最上舞茸のソテーと青森県産アピオスのフライ
トラディショナルティラミス

【アラカルト料理一例】※ディナーのみの提供
・シーフードプラッター　時価
・ムール貝のマリニエール　クリスピーフレンチフライ　1500円(税込)
・豊洲市場より　魚介のフリットミスト(本日の魚、海老、いかetc)　1600円(税込)
・窯焼きpizza　PENTHOUSE　1700円(税込)
・自家製タリオリーニ　「フルッタディマーレ」(海老、イカ、貝、魚)　2000円(税込)
・豊洲市場より　旬魚介のアクアパッツァ　時価
・ブラックアンガス牛の1ポンドグリル　サルサベルデ　シラチャー　バルサミコ　テールエキゾチック　4590円(税込)
・トラディショナルティラミス　800円(税込)

※掲載内容は一例です、時期によって内容が異なりますのでご了承ください。

店舗概要

【施設名】
THE PENTHOUSE with weekend terrace
（ザ ペントハウス ウィズ ウイークエンド テラス）

【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

【TEL】
7月8日よりホームページにて開示

【営業時間】
朝食　　6:30～10:00(LO9:30)
ランチ　　11:00～15:00 (LO14:30)
ディナー　17:30～23:00(L.O.22:00)
金・土・祝前日　17:30～23:30(L.O. 22:30)
バー　　17:30～23:00(L.O.22:30)
金・土・祝前日　17:30～23:30(L.O. 23:00)

【定休日】
なし

【席数】
ダイニング　108席(半個室2室)、テラス　78席、バー　11席

【アクセス】
・有楽町線豊洲駅　2B出口直結
・ゆりかもめ「豊洲」駅　北口徒歩1分

【公式WEBサイトURL】
オープン前の事前のご予約はWEBサイトのみで承ります
https://restaurant-penthouse.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
■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)

【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