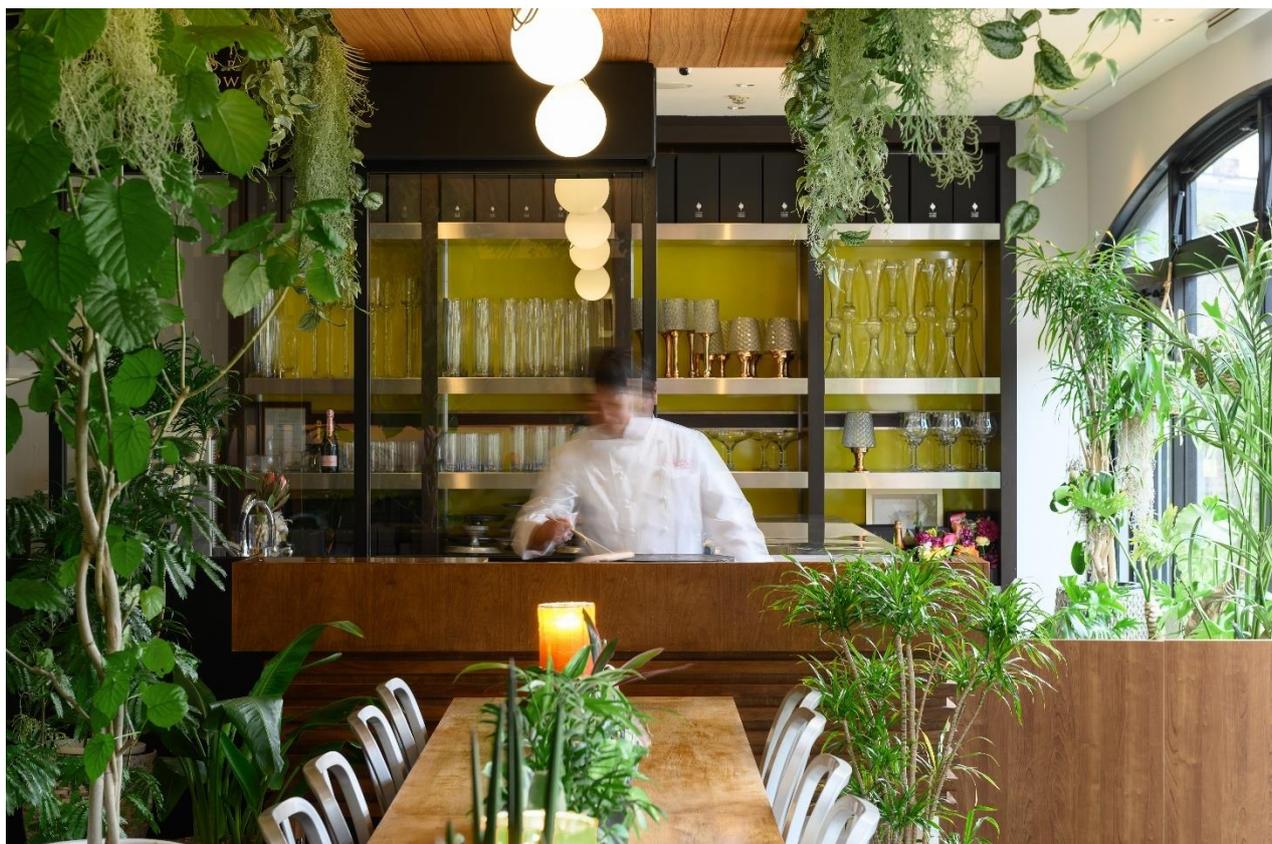


【報道関係各位】

2024年2月16日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

グリーンあふれる店内と開放感たっぷりのテラスでペットと一緒に楽しむ
ガレット & クレープ専門店「MARINA CAFÉ」リニューアルオープン
長崎サンセットマリーナ THE VILLAS NAGASAKI

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) が運営する、長崎サンセットマリーナ THE VILLAS NAGASAKI (ザ ヴィラズ 長崎) 内、1階「MARINA CAFÉ (マリーナカフェ)」は2月17日(土)よりリニューアルオープンいたします。グリーンあふれる空間に生まれ変わった店内でお楽しみいただけるのは、長崎の“じげもん” (地元のもの) 素材を使用したオリジナルクレープとガレット。定番のクレープ、ガレットメニューに加え、リニューアルオープンを記念した期間限定メニューが登場します。



店内は同フロアで営業しております、フラワーブランド「SAINT JORDI FLOWERS THE DECORATOR (サンジョルディフラワーズ ザ・デコレーター)」が担当し、グリーンあふれる空間へと生まれ変わりました。植栽装飾は生の植物を使用し、気に入ったものは当日ご購入、お持ち帰りいただけます。



店内はテーブル席のほか、ゆったりとお過ごしいただけるお子様連れにもおすすめのソファ席も完備。グリーン空間のなかで、ランチ・カフェタイムをお過ごしいただけます。

海風を感じながら過ごすペットフレンドリーなテラス席



新たに設置したテラス席では海風を感じながらお過ごしいただける空間をつくり、ペット同伴可となりました。また、わんちゃんには給水ボトルの貸し出しや、高タンパク・低カロリーで栄養豊富な「ジビエ鹿肉ミンチ」のごはんメニューをご用意し、サンセットマリーナへのお散歩の合間にランチやカフェタイムをわんちゃんと一緒に楽しみいただけます。

ガレット・クレープのこだわり

ガレットとクレープは、長崎の“じげもん”素材や近隣地域の土地の恵みを贅沢に使用したオリジナルメニュー。こだわり生地のガレットとクレープはカウンターで焼き上げるため、豊潤な香りが店内に広がります。



<生地のごこだわり>

- ・ガレット そば粉の風味は残しつつ卵や薄力粉を混ぜることで、外はパリッと中はしっとりと焼き上がる生地に仕上がっています。焼き上げの際、生地のおちにミルクの風味が豊かで優しい味わいのチーズ“グラナパダーノ”を振りかけ、チュイル状にすることでパリッサクツとした食感をお楽しみいただけます。
- ・クレープ 米粉と強力粉を使用し、もちっと感の中にもパリパリ感を残すことで食感の違いを楽しめます。きび糖の甘さとコクで、そのまま食べても美味しい生地に仕上げました。

<定番メニュー 一例>

「チョコレート バナナ 生クリームのクレープ」 ¥1,100(税込み)



定番の組み合わせのバナナとチョコ。クルミのブラウニーを添えてちょっぴりリッチに仕上げました。

「キャトル・フロマージュ ガレット」 ¥1,500(税込み)



ガレットに4種類のチーズ（クリームチーズ・モッツアレラ・グラナパダーナ・ブルーチーズ）はちみつをかけてお召し上がりください。

【2/17~4/26】期間限定おすすめメニュー

「いちごあふれる 長崎県産さちのかのクレープ」 ¥1,600(税込み)

長崎県産“さちのか”を贅沢に10粒使用し、トッピングのいちごのほか、中にもぎっしりいちごを敷き詰めました。

酸味のあるいちごと、生クリームが相性抜群のクレープです。



※テイクアウト可

「まるごと石焼きりんごと長崎カステラのパフェ」 ¥1,200(税込み)

まるごと焼き上げたりんごは甘みも抜群で、ソフトクリーム・生クリーム・カスタード・ベリーをトッピングし、アップルパイを感じるパフェに仕上げました。中にはスポンジではなく、ふんわりとした長崎カステラを使用し、長崎を感じていただける逸品です。



※テイクアウト可

「長崎産 旬の彩り野菜と牛ホホ肉・フォアグラのロッシェニ風ガレット」 ¥2,800(税込み)



フォアグラとトリュフの贅沢な組み合わせをガレットで表現しました。彩り豊かな野菜は長崎県産の旬の食材を使用し、赤ワインソースを合わせました。口にいった瞬間にトリュフの香りが広がる贅沢な逸品です。

※テイクアウト不可

※TEL にて事前問い合わせ要

<詳細サイト> <https://nagasaki.villas.jp/20240215/86025>

【期間限定】 苺づくしのデザートbuffet

同施設2Fのレストラン RESTAURANT Azzurro Mare Terrace on the Bay (レストラン アズロマーレ テラス オンザベイ) は、この季節の大人気イベント「苺づくしのデザートbuffet」を今年も開催しております。



「苺」をテーマにしたデザートbuffetでは、まるで苺狩りのような数種類の苺の食べ放題や、苺を使用したスイーツ、ピザやサラダなどお食事まで40種以上のラインナップをお楽しみいただけます。

目の前で仕上げるデザートライブメニューなど、VILLAS 自慢の景色とともにお楽しみください。

4月26日まで好評開催中。

※90分制

※仕入れによりメニュー内容が変更する場合がございます。予めご了承ください。

<価格> 大人 3,800円(税込み)/小学生(6~12歳)2,500円(税込み)/幼児(3~6歳)1,200円(税込み)

<営業時間> 15:00~17:00

<予約サイト> <https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3644/346524>

店舗詳細



施設名 THE VILLAS NAGASAKI (ザ ヴィラズ 長崎)
住所 〒850-0068 長崎県長崎市福田本町 1892 長崎サンセットマリーナ
公式サイト <https://nagasaki.villas.jp/>

1F 「MARINA CAFÉ (マリーナカフェ)」

TEL 095-834-4155

営業時間 12:00～17:00(LO16:30)

定休日 月曜日・火曜日

2F 「RESTAURANT Azzurro Mare Terrace on the Bay (レストラン アズロマーレ テラスオンザベイ)」

TEL 095-834-4155

営業時間 ランチ：11:30～14:00

デザートbuffet：15:00～17:00

ディナー：17:30～21:00

定休日 火曜日

公式サイト <https://nagasaki.villas.jp/restaurant/azzurromare.html>

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：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：996名(2023年6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>)
Twitter (https://twitter.com/pdp_kandou)
YouTube (<https://www.youtube.com/positivedreampersons>)
Instagram (https://www.instagram.com/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 [須藤・小瀬村]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp