

11/10 GRAND OPEN !!

肉料理を中心にサンタモニカのトレンドを発信

サンタモニカ サードストリート ミート テラス
「SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE」



SANTA MONICA
3rd st.
MEAT TERRACE



◇店名の由来

店名となっているサンタモニカにあるサードストリートは、LA の海岸にあるビーチフロントの街としてセレブや近隣住民、観光客に人気のエリアとして有名です。「SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE(サンタモニカ サードストリート ミートテラス)」が位置する横浜みなとみらいは、同じく海から程近いウォーターフロント都市であり、潮風を感じながら開放的にファッションやグルメを堪能できるカリフォルニアとよく似た雰囲気をもつエリア。横浜みなとみらいで、近隣に暮らす人々、ビジネスマン、観光客に向けて、LA サンタモニカのトレンドをアレンジした料理や、西海岸の陽気な雰囲気を感じて過ごせる空間を提供し、日常の中の驚きや感動を多くの方にお届けしてまいります。



「SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE」の特徴

— 西海岸・LA サンタモニカのトレンドと本場を超える肉料理を提供 —



氷温熟成肉のグリルなど、高品質な肉料理をカジュアルな価格で楽しめるほか、テイクアウトが可能なビーフサンドを多数用意し、海辺の散歩や、ビジネス街でのランチタイムに最適な料理を提供します。パンズの代わりにアンガス牛のパテでグリルビーフをサンドした本場を超える豪快なハンバーガーや、月替わりで楽しめるドラフトのクラフトビールなどのハイエンドなドリンクを取り揃えた店内でかぶりつけば、陽気な雰囲気のサンタモニカのビアバー気分も味わえます。ロブスターロールやフルーツが盛りだくさんで楽しくシェアできるパンチボウルといった西海岸で流行の、ここでしか味わえないようなメニューも取り揃え、横浜みなとみらいエリアの魅力をさらに高めてまいります。

◇サンタモニカのトレンドを発信



サンタモニカのトレンドをアレンジした料理や、西海岸の陽気な雰囲気を感じて過ごせる空間を提供します。例えば、サンタモニカでは、パブのような雰囲気、ビールを飲みながらバーガーを食べるのが地元流。本場を超える豪快なグルメバーガーや、ロブスターロール、フルーツが盛りだくさんで楽しくシェアできるパンチボウルといった西海岸で流行の、ここでしか味わえないようなメニューも取り揃え、サンタモニカのトレンドを発信していきます

MENU



ミートテラスワイルドバーガー
2,800 円

アメリカ料理を代表する食べ物のひとつであるハンバーガー。肉汁があふれ出すグルメバーガーをビールとあわせて楽しめば、地元流。ブラックアンガス牛を、合計 500 グラム使ったハンバーガーは、本場のグルメバーガーを超える豪快な逸品。パンズの代わりに肉汁たっぷりのビーフパテで、チェダーチーズ、モッツアレラチーズ、トマトとあcさらにグリルピーフをサンド。BBQ ソースで仕上げた肉好きも唸るワイルドバーガーです。



ミートコンボデッキス〜肉 10 種盛り合わせ〜
3,980 円

シャリュキュトリー6種と、グリル肉4種を豪快に盛り合わせ、肉を堪能できる満足な1品。



パクチャー山盛りロブスターロール
1,800 円

西海岸のテイクアウトサンドで人気のロブスターロール。パクチャーを山盛りトッピングし、メキシカンテイストに仕上げました。



トリプルブラックメンチカツサンド
2,000 円

見た目も中身も真っ黒なブラックサンド。竹炭ブレッドに竹炭パン粉で揚げたブラックアンガス牛のメンチカツをサンドしました。スパイスを組み合わせ、香りが広がるメンチカツはそのままでも、タルタルソースをつけてもお楽しみいただけます。



サンタモニカパンチボウル(モヒート/サングリア)
各 900 円

海辺にぴったりの、西海岸を感じさせる爽やかなパンチボウルは、サンタモニカでも人気のドリンク。シェアして楽しいソーダです。白ワインで仕上げたフルーツたっぷりのサングリアは、写真栄えする一品です。

◇氷温熟成肉など高品質な肉をオープンキッチンでグリル



氷温熟成肉は、肉の旨みがぎゅっと詰まったやわらかく味わい深いお肉です。その他、アンガス牛やラム肉などのグリルを、オープンキッチンのグリルスペースで焼き上げていきます。フロアに広がるグリルステーキの香りや、臨場感も食事を楽しむ演出の一つです。

○氷温熟成肉とは

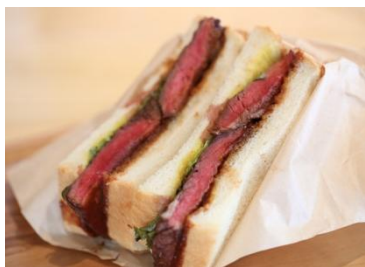
0℃から氷結点の温度域のことを「氷温域」で熟成する熟成方法。食材を構成する細胞は、氷温状にすると「うま味」「甘味」につながるアミノ酸・糖類を蓄えるため、「まろやかさ」や「なめらかさ」のアップにつながります。

◇テイクアウトのサンドは、オーダー後に作り、出来立てを提供



ウォーターフロントの街、みなとみらい。天気のいい日は景色を見ながら食事を楽しみたい方や、オフィスビルも多いエリアのため、テイクアウトのメニューもご用意しています。

ボリューム満点のサンドイッチは、オーダー後に肉をグリルし、できたてをサンドして提供します。また、コーヒーは、深入りで旨みが強く世界中で愛されている illy コーヒーをご用意。



写真左)はみ出しサーロインステーキサンド 1,600 円

写真右)ぎっしり野菜のチキンカツレツサンドと自家製のウスターソース 1,200 円

◇月替わりのクラフトビール をドラフトで



クラフトビールをドラフトで提供しています。開放感のある店内で、ボリューム満点のバーガーをビールを飲みながら楽しむのがサンタモニカの地元流。時間を限らず提供しているので、いつでもお楽しみいただけます。月替わりでクラフトビールの種類もかえていきますので、お気に入りの一杯を見つけてください。



【11月】 AGEUMA～上馬 ヘレス 900 円

「上馬ビール」は、ドイツ直輸入の有機無農薬麦芽と有機ホップのみを使用したオーガニック原料のビールです。日本百名水で知られる岐阜県養老町の水を使用し、発酵をおさえ、丁寧に仕上げたビールは、鮮度が命のビール本来の味わいをお楽しみいただけます。

内装の特徴

木を基調としたやわらかで温かみのある空間で、本場を超える、本格的な肉料理やサンドを提供し、季節替わりでLA サンタモニカのトレンドを発信。テラス席で潮風を感じられるのも特徴です。



SANTA MONICA 3rd st. MEAT TERRACE		SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE 概要	
店名	SANTA MONICA 3rd St. MEAT TERRACE(サンタモニカ サードストリート ミートテラス)		
住所	〒220-6002 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-1 クイーンズタワーA2F		
TEL	045-323-9063	定休日	なし
営業時間	<p>◆weekday(月～金)</p> <p>Lunch. 11:00—15:00 (L.O. 14:30) / Cafe. 15:00—17:00 (L.O. 16:30)</p> <p>Dinner. 17:00—23:00 (L.O. 22:00) / Take out 11:00 - 22:00 (L.O. 22:00)</p> <p>◆weekend(土・日・祝)</p> <p>Lunch&Cafe. 11:00—17:00 (L.O. 16:30) / Dinner. 17:00—23:00 (L.O. 22:00)</p> <p>Take out 11:00 - 22:00 (L.O. 22:00)</p>		
席数	80席(大テーブル 10席、テーブル 40席、ソファ 30席) *テラス席あり :24席		
アクセス	<p>◇桜木町駅(JR・市営地下鉄)から 動く歩道で徒歩 5分</p> <p>◇みなとみらい駅(みなとみらい線)から 徒歩 3分</p>		
WEB	http://www.santamonica3rd.com/		



◆Dropbox◆ ※画像データはこちらからダウンロードいただけます。

<https://goo.gl/4mqW5e>

ポジティブドリームパーソンズについて

株式会社ポジティブドリームパーソンズ(東京都渋谷区：代表取締役社長 杉元崇将)は、1997年7月1日創業の、全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業です。

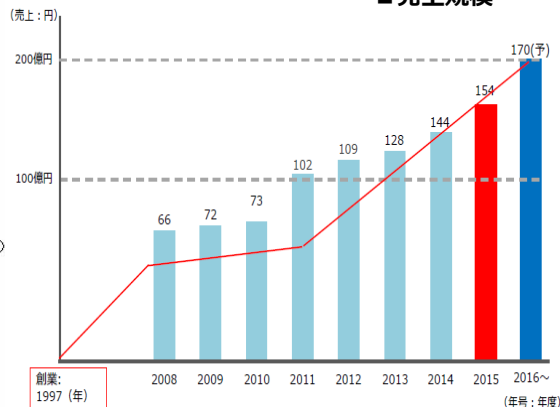
創業当初は、ウェディングプロデュースを専門とし、自社会場を持たずに提携するレストラン会場でプランニングを実施する”持たざる経営“で、当時としてはめずらしかった、レストランウェディングを拡大、業績を伸ばしてまいりました。2002年以降、自社運営の会場で事業展開を加速させ、ウェディングを中心としたレストラン、ホテル、フラワー、バンケット(宴会)のイベントプランニング、コンサルティング事業という5事業を展開。1万件以上にも及ぶ顧客データを元にノウハウ化した、高い確率で感動を引き起こす「感動の方程式」を武器に、2008年以降はウェディング専門企業から、「感動創出企業」へとシフトし、創業以来19年連続の増収・黒字経営を続ける成長企業です。

今後益々進む日本全体の急速な少子高齢化を踏まえ、一生に一度の結婚式を媒介とした感動創出に留まらず、日常の連続性で起こる感動の創出に注力し、ウェディング事業で培った、フード&ビバレッジ提供のノウハウを活かして、レストラン事業への本格展開を狙って更なる成長を目指しています。20年目を迎える本年度は、SHINAGAWA DINING TERRACE(シナガワダイニングテラス)など、レストラン事業を通じた驚きや感動提供に軸をおき、名古屋やその他のエリアへの出店・展開を予定しています。

■事業展開エリア



■売上規模



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
- 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 3F
- 代表取締役社長: 杉元 崇将
- 従業員数: 820名(2016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: <http://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント: Facebook(<http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter(@pdp_kandou) Youtube(<http://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram([positivedreampersons_inc](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: 伴・平岡・小田 TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 E-mail/ pr_team@positive.co.jp