

---

---

“ガストロノミー ヒーリングライフ”を新コンセプトに  
「東地中海の中東料理×東海4県の食材」味わえるモダンオリエンタル料理へ  
名古屋のホテル内ダイニング『ザ リビングルーム ウィズ スカイバー』  
8月1日(土) デイナーメニューリニューアル

---

---

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）が運営するレストラン、「The Living Room with SKY BAR（ザ リビングルーム ウィズ スカイバー）（以下LR）」[愛知 名古屋]は、新たに“Gastronomy-Healing Life(ガストロノミーヒーリングライフ)”をコンセプトに掲げ、2020年8月1日(土)より東地中海や東海の名物にこだわったオリジナルのモダンオリエンタル料理へメニューリニューアルいたします。



[詳細 URL] <https://www.livingroom-skybar.com/20200730/12264>

新コンセプト“ガストロノミー ヒーリングライフ”に特化した、「モダンオリエンタル料理」

LRは、名古屋の街並みを一望するホテルの高層階に位置するホテル内ダイニングです。今回新たに“Gastronomy-Healing Life(ガストロノミーヒーリングライフ)”をコンセプトに掲げ、東地中海の中東料理をモチーフに、東海4県の食材をメインに使用した「モダンオリエンタル料理」をご提供します。

食材は、ギリシャの国民的チーズの「フェタチーズ」や渥美半島のブランド肉「渥美うまみ豚」、みりんの本場である愛知県三河の「三河みりん」などの素材にこだわり、名古屋レストランならではのメニューをラインナップしました。

[コンセプト “ガストロノミーヒーリングライフ” について]



ガストロノミー（＝自由な発想で提案される美食で）、ヒーリング（＝心とカラダの健康回復、ネガティブな感情を消し去り）、ライフ（＝お客様とともに楽しむ親しみあるおもてなし）を大切にお料理やサービスで表現しています。

シェフの自由な発想でアレンジした色とりどりのお料理の数々と、明るく親しみのあるおもてなしで、お客様の心とカラダをポジティブな感情に導きます。

東地中海の中東料理をモチーフに色鮮やかに仕上げた一皿と東海食材を使用したオリジナルカクテル



■「マグロとビーツのタルタル ラブネソース ザクロのヴィネグレット」 1,500円（税込）

東地中海を代表する食材のマグロやビーツ、そこにギリシャヨーグルトのソースを合わせることで、味わいの相乗効果をお楽しみいただける色鮮やかな一皿。シェフの手でモダンにアレンジされた一押しのお料理です。

ランチコースやディナーでのアラカルト・コースメニューでご提供しています。

■緑の野菜を食べる「グリーンリゾット」北海道産帆立貝のソテー添え 1,500円（税込）

ギリシャの定番料理であるほうれん草をふんだんに使用したグリーンリゾット。お皿へのこだわりと仕上げにリゾットを埋め尽くすほどのルッコラを添えて、野菜そのものの旨みを華やかな一皿に仕上げました。



■モダンオリエンタル料理に合わせたオリジナルカクテル

「ウズとフェネルのシトラスクーラー」

ギリシャを代表するウズとフェネルを使ったシトラス香る爽やかなオリジナルカクテルです。

「愛知県産大葉のベリーフィズ」

地元愛知県産の大葉を1枚使用した、ベリーカクテルです。

クランベリーの甘酸っぱさが大葉の味わいを引き立てます。

他にもギリシャ、イスラエルのワインを厳選。料理の特徴やアクセントとなる中東スパイスに合わせてご提案できるドリンクをご準備しております。

## 『料理』×『香り』×『ドリンク』で表現される、『トリプリングコース』

お料理とドリンクのマリアージュに「何か」を加えて表現されるトリプリングコース。LRでは、新たなコンセプト“ガストロノミー ヒーリングライフ”にある「お客様と共に楽しむ親しみあるおもてなし」スタイルの表現として、「香り」を加え、複雑で自由なマリアージュを体験できるオプションコースもご準備いたしました。東地中海を感じるようなギリシャヨーグルトの風味や中東のスパイス、香ばしいキャラメルソースの香りなど、「料理」×「香り」×「ドリンク」の組み合わせの意外性や面白みなどを体験して頂きお客様の記憶に残る時間を演出します。

<トリプリング一例> 前菜「マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロのヴィネグレット」



東地中海を代表する「料理のタルタル」とキリっとしたヨーグルトの酸や滑らかな味わいとハチミツの甘みが特徴的な「ギリシャヨーグルトソース」、そこへ「果実味豊かなギリシャ固有品種の白ワイン」の組み合わせをお楽しみいただけます。

また、リニューアル OPEN を記念して、「トリプリングコース」を特別プラン価格にてお楽しみ頂けるリニューアル限定プランをご準備しております。是非、この機会に『料理×香り×ドリンク』のトリプリングでモダンオリエンタル料理をご体験下さい。

### 【リニューアル記念プラン】

オリエンタル料理と中東ワイン等のトリプリングコース 9,000円→8,000円（税込）

～メニュー～ ※仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

#### ■お食事前の一皿

「フムス」ヒヨコ豆とタヒニのディップ

#### ■前菜

マグロとピーツのタルタル ラブネソース ザクロヴィネグレット

#### ■スープ

季節の野菜で仕上げた本日のスープ

#### ■パン

#### ■魚料理

スズキのカダイフ包み揚げ 「ラク」の香りを付けたアメリカーナソース

#### ■肉料理

「ウズガラ・ピルゾラ」ラムチョップの炭火焼 タジキソース

#### ■デザート

タヒニのパンナコッタとイラン産ピスタチオの濃厚なアイスクリーム

～トリプリングドリンク～

中東ワインやウーゾカクテルなど全6種のドリンクをお料理に合わせてご用意致します。

ご予約はこちら/

[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?cltid=e014007601&shop=7849&planid=158484](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?cltid=e014007601&shop=7849&planid=158484)

## 店舗概要



店舗名/ザ リビングルーム ウィズ スカイバー

住所/〒450-0002

愛知県名古屋市中村区名駅 4 丁目 11 番 27 号

シンフォニー豊田ビル 三井ガーデンホテル名古屋プレミア 18 階

TEL/052-446-5422

営業時間/

■朝食： 7:00-10:00

■ランチ：[月～金]11:30-15:00 [土日祝]11:00-15:30

■ディナー：[日～木]17:30-21:00 [金・土]17:30-22:00

■バー：休業

※新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、2020年7月31日現在は、8月以降の営業時間を上記の通り変更させていただいております。営業の有無や営業時間に関する最新情報は公式ホームページよりご確認ください。

URL/<https://www.livingroom-skybar.com/>

## 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](mailto:pr_team@positive.co.jp)