

ホテル高層階からの景色と愛知のご当地食材を味わう月替わりアフタヌーンティー

JR名古屋駅から徒歩5分のホテルダイニング「The Living Room with SKY BAR」にて販売開始

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、JR名古屋駅から徒歩5分のホテルダイニング「The Living Room with SKY BAR（ザ リビングルーム ウィズ スカイバー）」にて、月替わりのテーマで旬の食材を使ったメニューが味わえるアフタヌーンティーを提供いたします。



公式 WEB サイトはこちら：<https://www.livingroom-skybar.com/>



「The Living Room with SKY BAR」は「東地中海の中東料理」をモチーフとし、東海4県の食材を使用したモダンオリエンタル料理を提供する、愛知を中心とした東海地方の新しい魅力をお届けするホテルダイニングです。

この度、カフェタイムにもホテルダイニングを気軽に楽しんでいただく新企画として、月替わりで旬の食材や愛知県のご当地食材をテーマにしたデザートと厳選紅茶が楽しめるアフタヌーンティーの提供を開始しました。

3月、4月のテーマは「苺とピスタチオ」。旬のフレッシュ苺を使用した、自家製・添加物不使用の苺尽くしのデザート

3月、4月のアフタヌーンティーのテーマは「苺とピスタチオ」です。旬のフレッシュ苺を使用した自家製のジャムやコンフィチュールはどれも添加物不使用で、どなたでも安心して召し上がっていただけるよう仕上げました。

しっとり濃厚なチーズケーキに苺の甘酸っぱいコンフィチュールがぴったりな「レアチーズケーキ苺のコンフィチュール」や、自家製ジャムをたっぷり詰めた苺のマカロン、カットしたフレッシュ苺とイラン産のピスタチオを使ったピスタチオアイスの相性が抜群な苺とピスタチオのパルフェなど、苺尽くしのアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。



名古屋コーチン卵を使ったデザートや渥美うまみ豚の味噌カツなど、愛知県ならではのご当地メニューもご用意

旬の食材だけでなく、愛知県のご当地食材を使ったメニューもご用意しております。全国区で有名な名古屋コーチンの卵は、濃い黄身の色とこくのある味が特徴で、濃厚な卵の味を味わえるデザートに。今回はこの名古屋コーチンの卵を、苺とピスタチオのパルフェやフレッシュ苺のタルトなどで使用しています。アミューズにはご当地食材の「渥美うまみ豚」と使った味噌カツをご用意しました。愛知県のブランド豚である「渥美うまみ豚」はさっぱりしてほんのりと甘く食べやすい脂身と、柔らかい肉質で、脂身と赤身のバランスがとてもよいのが特徴です。

名古屋めしの代表格でもある「味噌カツ」をアフタヌーンティーでもお楽しみいただける、名古屋ならではの特別なメニューとなっております。



直前に仕上げ提供する「出来たて・焼き立てメニュー」で、香りや食感をより一層お楽しみいただけます

ご用意するアフタヌーンティーのメニューは、香りや食感をより一層お楽しみいただけるよう、提供直前に仕上げる「出来たて・焼き立て」にて提供致します。ピスタチオのブリュレは、提供直前にカソナードをかけて炙ることで、アメのようなパリッとした食感ととろける食感のハーモニーに。※カソナードとは、サウキビ 100%のブラウンシュガーのことで、フランスのお菓子作りに欠かせない砂糖の一種です。

フレッシュ苺のタルトと苺の焼き立てプチシューは、それぞれの生地を提供直前に火入れすることで、サクッとした口当たりのよい食感に仕上げられています。他にも、炭の香ばしい匂いが楽しめる焼き立ての三浦野菜のローストや、揚げたての味噌カツなどが、出来たて・焼き立てでお楽しみいただけます。



セットの飲み物にはドバイ 7 つ星ホテルで提供されているロンネフェルトの紅茶や、イギリスのオーガニックティーをご用意

アフタヌーンティーとあわせてお楽しみいただける飲み物にはドバイの 7 つ星ホテルで提供されている薫り高いロンネフェルトの紅茶や、アーユルヴェーダハーブの専門ハーバリストがブレンドした、イギリス・パッカハーブスの 100%オーガニックティーをご用意しております。

また、コーヒーは長時間焙煎によるまるやかな味わいが特徴の氷温熟成コーヒーや、イエメン産「モカマタリ」をご用意しました。

どのお飲み物もおかわり自由ですので、メニューにあわせて好きなお飲み物をお選びいただきゆっくりとお楽しみください。



■アフタヌーンティー：【組数限定アフタヌーンティ】ロンネフェルトの紅茶&旬の苺とピスタチオを使ったアフタヌーン

■価格：2,800 円(税込み)

■メニュー内容：

FOOD

デザート

レアチーズケーキ 苺のコンフィチュール / 名古屋コーチン卵を使ったフレッシュ苺のタルト/苺のマカロン

苺の焼き立てプチシュー/アールグレイ香るシフォンケーキ/ピスタチオのブリュレ

アミューズ

渥美うまみ豚の小さな味噌カツ/渥美うまみ豚のローストポーク/三浦野菜のロースト

DRINK

ロンネフェルトの紅茶/氷温熟成コーヒー/イエメン産「モカマタリ」

カフェラテ/エスプレッソ

ご予約はこちらの URL より承ります(予約:前日 21 時まで)

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?cltid=e014007601&shop=7849&planid=195491

アミューズがつかないデザートとドリンクのみの 1,800 円プランもございます。

ご予約はこちらの URL より承ります(当日予約可)

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?cltid=e014007601&shop=7849&planid=195492

※メニューは一例です ※仕入れ状況などによりメニュー内容が一部変更になる場合がございます、ご了承ください。

店舗概要：The Living Room with SKY BAR (ザ リビングルーム ウィズ スカイバー)

「東地中海の中東料理」をモチーフとし、東海 4 県の食材を使用したモダンオリエンタル料理を提供するホテルダイニング。シェフが自由な発想でアレンジした色とりどりの料理の数々と、明るく親しみのあるおもてなしで、心とカラダをポジティブな感情へとリードします。朝食は愛知美味×厳選素材をテーマにした和洋ブッフェ、ランチは季節の野菜を使用した選べるメインディッシュのランチコース、ディナーはモダンオリエンタル料理にスパイスとオリエントワインを掛け合わせた『トリプリング』という新しいスタイルをお楽しみください。

【施設名】

The Living Room with SKY BAR
(ザ リビングルーム ウィズ スカイバー)

【住所】

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：平日11:30~15:00(L014:00)

土日祝：11:00~15:30(L014:30)

カフェ：平日14:00~16:30(L015:45)

土日祝14:30~16:45(L016:00)

ディナー：17:30-21:00(最終入店20:00 フードL.020:00)

ドリンクL.020:30)

バー：休業

テイクアウト：11:00~22:00(L.O. 21:00)

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、一部営業時間を通常より変更させていただいております。

最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。

【公式WEBサイトURL】

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

【席数】ダイニング105席 カウンター・半個室あり

【アクセス】

JR 名古屋駅 徒歩 5 分

※当店では、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。

詳細は以下 URL をご覧ください。

https://www.livingroom-skybar.com/news-post/20201006_12116/

The Living
Room
with SKY BAR

**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
- W E B 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