

【報道関係各位】

2022年3月24日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

福岡市南区の都市公園“高宮南緑地”
新施設「高宮庭園茶寮」2022年4月1日(金)グランドオープン
レストランの予約受付3月24日(木)より開始

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：宮下慶輔、以下 PDP）は、福岡市南区の都市公園“高宮南緑地”内に、レストラン・茶房・ミュージックホール・コンベンションホールを有する新施設「高宮庭園茶寮」を2022年4月1日(金)にオープンします。



▲高宮庭園茶寮本館玄関

■高宮南緑地・高宮庭園茶寮公式 WEB サイトはこちら：<https://park.takamiyagarden.com/>

「高宮庭園茶寮」は、レストラン、茶房、迎賓館、ミュージックホールを有するお越しいただく全ての方々にゆったりと時間を過ごしていただくための施設です。

施設として使用する建物は、「筑豊御三家」の一つである貝島炭坑の創設者貝島太助氏の末弟である貝島嘉蔵氏が、大正4年に自ら設計に関わり建設されたと言われており、現在は福岡市の指定文化財に指定されています。数奇屋造りや書院造りが施され、現行の法規制では実現できない壁が少ない造りゆえの開放感があり、雁行型に配置された各棟の全ての部屋は陽光が差し込み、のんびりと庭園を臨むことができる空間になっています。建築から100年の時を越え、貝島嘉蔵氏がこだわり抜いた邸宅は、地元で愛され受け継がれてきた歴史と凛とした空気感、文教にも精通した高宮という土地で新たな時を刻みます。

レストランでは自然の恵みを最大限に生かす「九州里山キュイジーヌ」を提供します。海にも山にも恵まれた九州の厳選された素材を用いて、日本ならではの出汁・茶などの食文化を大切にしながらも、和食のみならずフレンチなど様々な技法を調理に取り入れた料理です。

レストランとして使用する大広間は、本格的な書院造りが施され、壁が少ない設計となっているため、障子を開けると庭園と一体化するような開放的な空間となっております。

鳳凰の透し彫りや、渦と波を表現した欄間、外の景色が揺らいで見える手作りガラスなどはそのまま保存されており、また、高級武家などでしか使用されることがなかった当時の高級和紙を使用した“表具壁”のお部屋でお食事をお楽しみいただきます。

自然に囲まれ静かに歴史を重ねてきた建物で、そこに集う方々が語り合い新たな賑わいをもたらす空間とサービスを提供いたします。詳細は以下の通りです。

▼レストラン店内



▼ディナーコース



《メニュー》

九州各地の素材を厳選し、素材の旨味をお楽しみいただく月替わりのテーマに沿ったコースをランチ・ディナーともに2種類ご用意しました。

昼餼（ランチ）	夕餼（ディナー）
<p>《3800円コース》</p> <p>(前菜の盛り合わせ)旬素材8種</p> <p>(貳の皿)2種のアスパラと平貝 焦がしバター醤油</p> <p>(メイン)※うち一品</p> <ul style="list-style-type: none"> ・銀鱈 味醂醤油漬け ・糸島美豚 クレソンと白味噌 葉わさび <p>(ご飯・漬物・お味噌汁)</p> <p>ご飯 朝倉久保山農園百年米</p> <p>お味噌汁 自家製漬物 2種</p> <p>特製肉そぼろ</p> <p>(甘味) 昆布×抹茶×ショコラ</p>	<p>《9800円コース》</p> <p>(壹の皿) 前菜八寸</p> <p>(貳の皿)宮崎産白焼き鰻 菜の花 菊花</p> <p>(参の皿) 蛤 赤米 鰹出汁のリゾット</p> <p>(肆の皿)白石町の蓮根 豆乳 唐津産雲丹</p> <p>(お魚)鯖の炙り 鹿児島焼き空豆 佐賀の新玉葱すり流し 山わさびの香り</p> <p>(氷菓)福岡県山田錦 純米大吟醸 颯 グラニテ</p> <p>(お肉)伊万里 A5 ランク 和牛ロース</p> <p>鰹出汁で炊いた熊本の新生牛蒡</p> <p>木の芽味噌 分葱のソース</p> <p>(締め) 石臼挽き蕎麦</p> <p>(甘味)桜と苺のタルト しょうがのソルベ</p> <p>(お茶・茶菓子)ペカンナッツ羊羹”</p>

《5000円コース》	14800円コース
(前菜の盛り合わせ)旬素材8種	"(壳の皿) 前菜八寸
(貳の皿) 2種のアスパラと平貝 焦がしバター醤油	(貳の皿)宮崎産白焼き鰻 菜の花 菊花
(お魚)	(参の皿) 蛤 赤米 鰹出汁のリゾット
玄海灘 桜鯛 あおさ・せりの銀飴仕立て	(肆の皿)白石町の蓮根 豆乳 唐津産雲丹
(お肉)	(伍の皿)春の山菜 ホタテの霜降り 甘夏
宮崎県和牛もも もろみ味噌 葉わさび 醤油の粉	(お魚)鯖の炙り 鹿児島焼き空豆 佐賀の新玉葱すり流し 山
(ご飯・漬物・お味噌汁)	わさびの香り
ご飯 朝倉久保山農園百年米	(氷菓)福岡県山田錦 純米大吟醸 颯 グラニテ
お味噌汁 自家製漬物 2種	(お肉)伊万里 A5 ランク和牛ヒレ低温焼
特製肉そぼろ	鰹出汁で炊いた熊本の新牛蒡
(甘味) 昆布×抹茶×ショコラ	木の芽味噌 分葱のソース
	(締め) 石臼挽き蕎麦
	(甘味)桜と苺のタルト しょうがのソルベ
	(お茶・茶菓子) ペカンナッツ羊羹 "

《こだわりの一品》

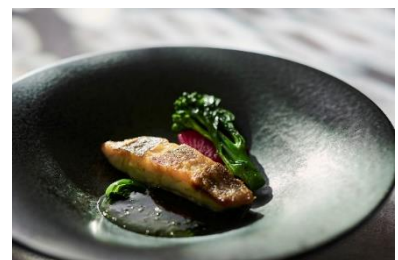
コースメニュー①：『香り』をテーマにした八寸

コースの最初にお楽しみいただく前菜は、『香り』をテーマに旬を味わう料理をご用意しました。嬉野煎茶で香りをつけた春イカ、桜の葉の香りを楽しむチーズ豆腐、糸島的美豚を西京味噌の香りで楽しむ自家製ハム、ごま油の香りと合わせたサーモン、さわやかな柚子の香りを纏った細魚など、香りと旬のコラボレーションをお楽しみいただきます。



コースメニュー②：鯖の炙り 鹿児島焼き空豆 佐賀の新玉葱ピュレ 醤油の粉

玄界灘で獲れた鯖を昆布でして軽くあぶり、こだわりの出汁を合わせた佐賀の新玉ねぎのピュレを添えました。フレッシュの西洋わさびを軽く削り、鯖の旨味と新玉ねぎの甘味、西洋わさびの香りをお楽しみください。



コースメニュー③：石臼挽き蕎麦

コースの締めには、北海道で一番面積が小さく人口も一番少ない音威子府村にて作られている蕎麦粉を使用した蕎麦をご用意します。寒暖差が激しい音威子府村で作られる蕎麦粉は、香りや旨味が強く蕎麦そのものの味わいを楽しめます。この蕎麦の香りを体験いただきたく、こだわりの出汁つゆに加え、塩でも蕎麦をお楽しみいただきます。



<店舗概要>

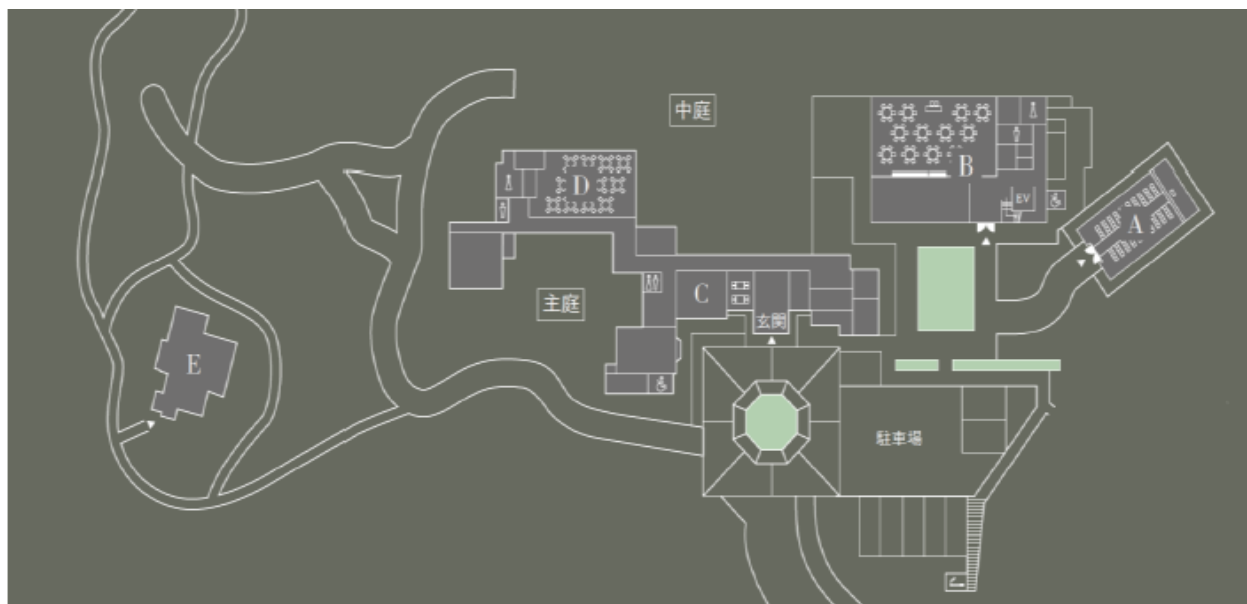
■営業時間：

- ・ランチ：《火～金》11：30～15：00（最終入店 13：30）
《土日祝》11：00～15：30（最終入店 14：00）
- ・ディナー：《日祝・火～木》17：30～21：30（最終入店 19：00）
《金土祝前日》17：30～22：00（最終入店 19：30）
- ・定休日：月曜日

■WEB：<https://takamiyagarden.com/restaurant/>

※4月1日まではWEBのみのご予約とさせていただきます。

施設概要



店名：高宮庭園茶寮（タカミヤテイエンサリョウ）

所在地：〒815-0083 福岡県福岡市南区高宮5丁目16-1

アクセス：西鉄天神大牟田線高宮駅中央出口より徒歩5分

A：ミュージックホール

最大収容人数：～80名

利用用途：チャペル/音楽ホール/会議/講演会 etc

※婚礼の際にはチャペルとしての設えとなります

B:コンベンションホール

最大収容人数：着席～80名/立食～200名

利用用途：MICE/セミナー/展示会/プレスイベント/音楽イベント/講演会 etc

個室：2部屋

※婚礼のご宴席としてもご利用いただけます

C:茶房

最大席数：16 席

広さ：16 畳

D:レストラン

最大収容人数：～48 名

広さ：25 畳

個室：1 部屋（8 畳）（※半個室 1 部屋：3 畳）

※婚礼のご宴席としてもご利用いただけます

E:茶室

和室：2 部屋（8 畳/4.5 畳）

旧高宮貝島邸の歴史

旧高宮貝島邸は、貝島炭坑の創設者貝島太助氏の末弟貝島嘉蔵氏の本邸として大正4年に福岡直方西尾に建設されました。その後、昭和2年に嘉蔵氏の養嗣子である貝島健次氏により福岡高宮に移築。嘉蔵氏は、太助氏の炭坑経営を支え、従業員の子弟教育に力を注ぎ、日本の炭坑に生まれた初小学校“貝島私学”を誕生させた人物です。また、25歳で後天性の眼病で失明するも炭坑事業で蓄えた資金をもとに福岡の盲教育・聾啞教育機関である福岡盲啞学校への寄付など教育活動などにも尽力しました。

嘉蔵氏は、盲目でありながら教養人でもあり、本邸建設時には自ら設計・監督をしたと言われています。部屋ごと違ったデザインの欄間や外の景色が歪んで見える手作りガラスが採用された意匠が施されています。

当時は、家族で広い縁側でお茶を楽しんだり、結婚祝いの宴や正月節句の祝に親族の集まる場所として利用されていたと言われています。

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：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：674名（2021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・企画及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 [児島]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp