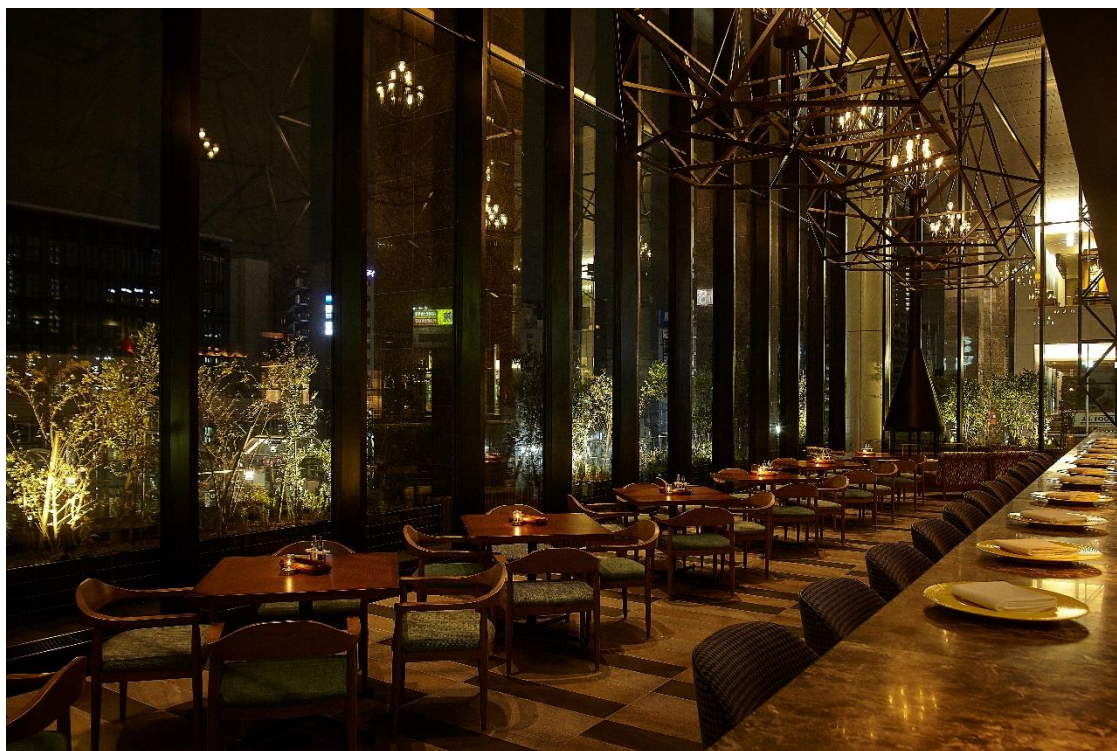


2022年5月20日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

開業5周年『東北食材をふんだんに使用した5周年記念プラン』販売開始
駅直結ホテルメトロポリタン仙台イースト内 レストラン『FOREST KITCHEN with Outdoor Living』

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）が運営する仙台駅直結ホテルメトロポリタン仙台イースト内『FOREST KITCHEN with Outdoor Living（フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビング）』は、開業5周年を記念し東北食材をふんだんに使用した人気メニューを楽しむ開業5周年記念コースを2022年5月20日（金）より販売致します。



■5周年記念コースの予約はこちら：

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webbrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=12178&planid=240722

「フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビング」は、東北六県の素材の旨味を丸ごと楽しめるダイニングです。木を基調とした店内の“バー、メインダイニング、プライベートダイニング、テラスダイニング、アウトドアリビング”という5つのゾーニングで、ラグジュアリーな「居心地の良い大人の遊び場」を演出します。仙台駅直結のホテル内ダイニングでは東北六県の旬の食材を丸ごと味わえるイタリアン、地域性のあるフードラインナップとリゾートヴィラやアウトドアを感じられるテラスでは南三陸直送魚介と牧草牛のBBQもお楽しみいただけます。観光客から地元の皆さまと、幅広い層の皆様にご利用いただいています。

東北食材の素材を活かした開業5周年記念コース

開業5周年を記念し、東北食材の良さを活かしたメニューを楽しめる特別コースをご用意しました。仙台しばさき農園の新鮮なレタスを使用したサラダや、気仙沼産メカジキのカルパッチョなど7品を開業記念特別価格でお楽しみください。

《 Special Dinner Course 》

フリードリンク2時間付き

- ・仙台しばさき農園のレタスと生ハムのシーザーサラダ
- ・気仙沼産メカジキのカルパッチョ
- ・秋田名産いぶりがっことクリームチーズ
- ・フライドポテト 仙台味噌フレーバー
- ・牧草牛ハラミとジャンボフランクのグリル
- ・トリュフ香るチーズリゾット
- ・ワッフル ずんだソースとバニラアイス



■販売期間：2022年5月20日(金)～2022年7月31日(日)

■販売価格：5,500円(税、サービス料込)

■ご予約はこちら：

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=12178&planid=240722

店舗概要

【施設名】

FOREST KITCHEN with Outdoor Living
(フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビング)

【住所】

仙台市青葉区中央 1-1-1
ホテルメトロポリタン仙台イースト 3階

【TEL】022-794-8232

【営業時間】

[朝食]06:30～10:00
[ランチ]11:30～15:00
[カフェ]14:30～16:30
[ディナー/バー]17:30～22:00

【公式WEBサイトURL】

<https://www.forestkitchen-outdoor.com/>



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