

【報道関係各位】

2022年10月17日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

博多中洲のグリルダイニング「GRANADA SUITE on À TABLE」
九州食材をふんだんに使用したクリスマス限定メニュー登場
2022年12月1日（木）～12月25日（日）までの期間限定で販売

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)が運営するレストラン「GRANADA SUITE on À TABLE (グラナダスイート オン ア ターブル)」(以下 OT) は、糸島野菜や宮崎牛など九州食材を味わえるクリスマス限定メニューを、2022年12月1日（木）～12月25日（日）までの期間限定で販売いたします。



WEB サイトはこちら：<https://onatable.granadasuite.com/>



OT は、中洲川端駅から徒歩1分の好立地に佇む、アメリカ料理をベースとした美食をお届けするグリルダイニングです。九州産の肉や野菜を豪快に炭火で焼き上げ、世界各国のスパイスでエッセンスを加えた、素材を丸ごと味わう料理をお楽しみいただけます。

2022年のクリスマスは、糸島野菜をはじめとした九州食材と共に、宮崎牛と延岡イノシシのチャコールグリルやオマール海老のポワレなどが味わえる特別メニューをご用意いたしました。個室でのプライベートなお食事も承っております。

クリスマス限定メニュー詳細

今年のクリスマスは、ディナーだけでなくランチメニューもご用意しています。また、プロポーズ専用プランもあり、演出やプレゼントの内容まで、専属のプランナーが親身になってサポートいたします。

ランチ	ディナー
<p>■プラン名：【Xmas 限定ランチ】牛ヒレのチャコールグリルなど全6品クリスマスランチコース</p> <p>■期 間：12月1日～31日</p> <p>■料 金：5,500円（税込）</p> <p>※11月1日より販売開始</p>	<p>■プラン①：【Xmas2022】宮崎牛やオマール海老等クリスマスコース全7品&飲み放題2時間</p> <p>■期 間：12月17日～25日</p> <p>■料 金：13,500円（税サ込）</p> <p>■予 約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/266784</p> <p>■プラン②：【Xmas2022】個室確約プロポーズプラン 宮崎牛やオマール海老等クリスマスコース全7品</p> <p>■期 間：12月17日～25日</p> <p>■料 金：17,500円（税サ込）</p> <p>※乾杯ドリンク/個室確約/お花（リングピロー）付</p> <p>■予 約：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/266787</p>
<p>■メニュー</p> <p>【APPETIZER】</p> <p>クリスマスオードブルバリエ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・宮崎キナコ豚の自家製ハム ・本日魚のセビーチェ ・イタリア生ハム ・熊本リーフのサラダ ・塩麴でマリネした宮崎鹿肉の低温焼き <p>【SOUP】</p> <p>本日のポタージュ</p> <p>【PASTA】</p> <p>あめいろカラスミと宮崎トーマチーズ</p> <p>【FISH】</p> <p>ヒラメのポワレ カブと昆布の旨み</p> <p>【MAIN】</p> <p>牛ヒレのチャコールグリル 宮崎いらかぶマスタードのソース</p> <p>【DESSERT】</p> <p>パティシエより “Xmas 2022” 限定デザート</p>	<p>■メニュー</p> <p>【STARTER】</p> <p>宮崎地鶏 “地頭鶏”の真っ黒な竹炭マカロン</p> <p>【APPETIZER】</p> <p>糸島野菜とマグロの中トロ 海と大地のマリアージュ</p> <p>【HOT APPETIZER】</p> <p>宮崎小林のモッツアレラチーズとハマグリ のボストン風チャウダー</p> <p>【FISH】</p> <p>オマールエビのポワレ 福岡大木町のキノコとシャブリのリゾット アロマティックソース</p> <p>【GRANITE】</p> <p>赤の爽やかな旨み</p> <p>【MAIN】</p> <p>宮崎牛と延岡イノシシのチャコールグリル 漆黒のトリュフソース</p> <p>【DESSERT】</p> <p>on A TABLE X'mas 2022 “chocolate & RED”</p>

《こだわりの一品》

■糸島野菜とマグロの中トロ 海と大地のマリアージュ

マグロの中トロを濃厚なウニと合わせ、サーモンは九州塩でマリネしミキユイに仕上げました。糸島またいちの塩でシンプルに素材の味を引き出し、くちどけのいい旬のカリフラワームースと、鹿児島さつま赤鶏の自家製コンソメジュレで纏った、魚介と地元野菜、お肉のダシを組み合わせた大地と海のマリアージュです。



■オマールエビのポワレ 福岡大木町のキノコとシャブリのリゾット アロマティックソース

芳ばしく焼き上げたオマールエビのテールを贅沢に1本使用しました。福岡の大木町産の風味豊かな名産キノコと、キレのある白ワインのシャブリを使用した、オマールと相性のいいリゾットです。トレビスの苦味と風味豊かな糸島バジルのアロマティックソースを添えてお召し上がりいただきます。



■宮崎牛と延岡イノシシのチャコールグリル 漆黒のトリュフソース

九州を代表する銘柄牛“宮崎牛”、そして宮崎延岡の山で獲れたイノシシ肉を食べ比べる、稀少肉同士の価値あるクリスマス限定のお肉料理です。お肉に合わせたトリュフソースと酸味を効かせたピーツのピュレがアクセントに聞いた逸品です。



店舗概要



【施設名】	GRANADA SUITE on À TABLE (グラナダスイート オン ア ターブル)
【住所】	〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5丁目3-8 アクア博多1F
【TEL】	092-283-5257
【営業時間】	ランチ 月・木・金 11:30~15:00(L.O.14:30) 土日・祝 11:00~15:00(L.O.14:30) カフェ 月・木・金 11:30~15:00(L.O.14:30) 土日・祝 11:00~16:00(L.O.15:30) ディナー 月・水・木 18:00~21:30(L.O.21:00) 金・土・祝 17:30~22:00(L.O.21:30) 日 17:30~21:30(L.O.21:00) テイクアウト 月~金 11:30~14:00 18:00~21:00 土日祝 11:00~14:00 17:30~21:00 ※定休日…火曜日終日、水曜日ランチタイム ※第1、第2水曜日はディナーも休業いたします ※貸切営業の場合がございます。詳細は店舗までお問い合わせください

【公式 WEB サイト URL】	https://onatable.granadasuite.com/
【施設内設備】	ダイニング 80 席、個室 2 室、ロフト 15 名
【アクセス】	地下鉄空港線 中洲川端駅（2 番出口）から徒歩 1 分 【福岡空港から】地下鉄で中洲川端駅まで約 9 分 【JR 博多駅から】地下鉄で中洲川端駅まで約 3 分

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：923 名（2022 年 5 月 1 日現在*アルバイト含む）
- 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