

【報道関係各位】

2023年11月9日  
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

現代里山料理 ZEN HOUSE  
日本テレビ系列「ぐるぐるナインティナイン」特別コース販売  
11月10日（金）～11月30日（木）の期間限定

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「現代里山料理 ZEN HOUSE（ゼンハウス）」は、11月9日放送の日本テレビ系列「ぐるぐるナインティナイン ゴチになります！24」内で紹介された一部メニューを含む特別コースを11月10日（金）～11月30日（木）の期間限定で提供いたします。番組内のスペシャルメニュー「熊本県産あか牛 朴葉包み焼き」をはじめ、登場した一部メニューをアレンジした期間限定特別コース。番組内で紹介されました、こだわりのお料理をぜひお楽しみください。



「現代里山料理 ZEN HOUSE」は日本各地から取り寄せた旬の食材を和食の文化や調理法をもとに現代風へアレンジした和食を提供しております。最低限の調理法と調味料から生み出される素材本来の味が際立つ逸品をお届けします。

2015年から日本テレビで毎年開催されているカラダWEEK。2023年は「さあ、ケンコーをはじめよう！～カラダに良いこと、お気軽に～」というテーマに、1週間様々な番組を通じて、「運動」「食事」「睡眠」「美容」など、カラダにいい情報をあらゆる切り口で発信されます。期間中の「ぐるぐるナインティナイン」で同レストランがゴチバトルの舞台となりました。

提携農家から仕入れる国産の無農薬野菜はミネラルをたっぷりと含んだ上品な味わい。肉や魚は大きな塊で仕入れ、鮮度と旨味を保ちます。塩、醤油、そしてほんのり出汁が香るシンプルな現代里山料理は、前菜からデザートまで飽きのこない美味しさです。選りすぐりの食材を最低限の味付けで調理、一皿の中に「食感・塩味・酸味」をバランスよく感じる洗練された現代里山料理をお楽しみください。

## ・特別コース詳細

■ランチ 11:00～15:00(L.O.14:30)

「ZENHOUSE」×「ぐるナイ ゴチになります!」放送記念 期間限定スペシャルランチ

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/21201/334923>

<価格> ¥6,000(税・サービス料込み)



<コース内容>

番組内のスペシャルメニューとして登場しました「熊本県産あか牛 朴葉包み焼き」をメインにしたスペシャルなランチコースです。

### ・八寸

青梗菜お浸し/小松菜太白胡麻油炒め/なめこ酢味噌和え/ほうれん草胡麻和え

有機ブロッコリー/焼き長葱/焼きかぶ/紅はるか

長野県にしわきファームさんから直送された今が旬の新鮮な無農薬野菜を使用し、最小限の調味料で仕上げました。蕪は味、柔らかさが年間で一番良い状態です。

### ・二皿目 桜えび 茸 経ヶ岳山麗平飼い卵

にしわきファームさんは、放し飼い・国産肥料100%で鶏を育て上げられ、動き回る分産む卵も少なく、質の良い卵を産んでくれます。旨味が詰まった卵とじっくりと煮込んだ程よい酸味に味付けした茸を合わせ、香ばしく揚げた桜えびを纏わせています。

### ・肉 熊本県産あか牛 朴葉包み焼き

### ・ご飯・珍味・漬物・お味噌汁

### ・甘味盛り合わせ 胡麻羊羹/芋パウンドケーキ/栗のお汁粉

黒胡麻の風味をきかせた羊羹、紫芋をきび砂糖でやきあげたパウンドケーキ、和栗のお汁に渋皮煮の栗を入れこんだお汁粉、3品の盛り合わせ

■ディナー 17:00~22:00(L.O.21:00)

「ZENHOUSE」×「ぐるナイ ゴチになります！」放送記念 期間限定スペシャルコース

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/21201/334924>

<価格> ¥10,000(税・サービス料込み)

<コース詳細>

番組内で登場したお料理の中でもご好評いただいたメニューを特別コースにしました。



・本まぐろ瞬間炙り焼き まぐろ酒盗と山葵

生本まぐろの赤身と中トロを炙り焼きにて調理し、旨味を凝縮しております。付け合わせににしわきファームさんの甘味がある無農薬野菜を添え、塩味のきいたまぐろ酒盗と合わせています。



・松川鰯 落花生の焦がしバター焼き

希少価値のある北海道産松川鰯（まつかわがれい）を香ばしく焼き上げ、千葉県産落花生を焦がしバターで煎り、自家製醤油麹で味付けしています。



・熊本県産あか牛 朴葉包み焼き

上品な赤身が多い赤牛は旨味と柔らかさヘルシーさを兼ね備えています。あか牛本来の味を味わって頂くために、最小限の下味で朴葉に包み込み旨味を閉じ込め、炙り焼きにしています。松茸とかぼすを合わせることでより香り深い味わいに仕上げました。



・和栗 モンブラン

メイプルシロップを染み込ませたしっとりとしたジェノワーズ生地にあっさりとしたホイップクリームを合わせ、和栗と和三盆、おからを使用した上品な甘味のモンブランクリームを絞りました。渋皮煮は和栗を丁寧に調理、素材を生かし甘すぎないように仕上げました。お皿には和三盆とおからを乾燥させたパウダーを使用し、ゼンハウスを感じさせる枯山水を表現しています。

<コース内容>

- ・本まぐろ瞬間炙り焼き まぐろ酒盗と山山葵
- ・松川鰯 落花生の焦がしバター焼き
- ・熊本県産あか牛 朴葉包み焼き
- ・ご飯・肉そぼろ・漬物・お味噌汁
- ・和栗 モンブラン

・ご飯のお供セット



番組内で紹介されたゴチメンバーが持ち帰ったおみや（おみやげ）の販売を開始いたします。  
当店人気の秘伝の肉そぼろを含む、ご飯のお供3種をセットにしてご用意しました。  
店頭販売他、全国のお客様にもお楽しみいただけるようオンラインサイトでもご購入いただけます。

・内容詳細

「肉そぼろ」徳島県産の和三盆や国産生生姜、こだわりの食材を使用した肉そぼろ。3時間ゆっくりと煮込んで出来る甘辛い味付けと、後から感じる生姜のアクセントをお楽しみ頂けます。

「ちりめん山椒」身が柔らかく雑味のない純国産のしらすと山椒、引き立ての鰹出汁を使用し、鼻に抜ける爽やかな風味とまるやかな辛み、海水の塩味と鰹出汁で味付けしており優しいお味のちりめん山椒に仕上げしております。

「四季の味噌」旨味の強い味噌に大豆、米、麦を合わせて食べ応えある味噌に仕上げしております。味噌の甘味とコク、心地いい口当たりと口に広がる季節の風味や香りが食欲をそそります。

<商品名> ご飯のお供 三種

<価格> ¥3,000(税込み)

<内容> 肉そぼろ・ちりめん山椒・四季の味噌（季節により内容が異なります。）

<予約サイト> <https://zenhouse.thebase.in/>

※数量限定のため、店頭でのご購入希望のお客様もネットでの事前予約をおすすめしております。

## 施設概要



施設名 現代里山料理 ZEN HOUSE (ゲンダイサトヤマリョウリ ゼン ハウス)

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座 5-11-1 ミレニアム三井ガーデンホテル 東京 地下 1階

TEL 03-6260-6851

営業時間 朝食 6:30-10:00(L.O.9:30) ランチ 11:00-15:00(L.O.14:30)

カフェ 15:00-17:00(L.O.16:30) ディナー17:00-22:00(L.O.21:00)

※テイクアウトは上記営業時間で販売いたします

※定休日なし

WEB サイト <https://satoyama-zenhouse.com/>

席数 ダイニング 68 席 、 半個室あり

アクセス ・東京メトロ日比谷線・地下鉄浅草線「東銀座駅」A1 番出口より徒歩 1分

・東京メトロ銀座線「銀座駅」A5 番出口より徒歩 2分

・JR山手線「有楽町駅」銀座口より徒歩約 10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

■フ ァ ウ ン ダ ー：杉元 崇将

■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：996 名 (2023 年 6 月 1 日現在)

■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 ([https://twitter.com/pdp\\_kandou](https://twitter.com/pdp_kandou))

YouTube (<https://www.youtube.com/positivedreampersons>)

Instagram ([https://www.instagram.com/positivedreampersons\\_inc/](https://www.instagram.com/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 [須藤・小瀬村]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ [pr\\_team@positive.co.jp](mailto:pr_team@positive.co.jp)