

【報道関係各位】

2023年11月20日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

神戸ハーバーランド内 ホテルクラウンパレス神戸
「HARBOR CAFE ALL DAY DINING」リニューアルオープン
本場ブルターニュの雰囲気と味わいを感じさせるガレット&クレープ

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) が運営する神戸ハーバーランド内 ホテルクラウンパレス神戸 1F のカフェ&バー「HARBOR CAFE ALL DAY DINING (ハーバーカフェ オールデイダイニング)」は2023年12月1日にリニューアルオープンいたします。メニューを一新し、生地にこだわったフランス北西部ブルターニュ地方発祥のガレットとクレープを、兵庫や近隣地域の土地の恵みを贅沢に使用したオリジナルメニューで提供いたします。カウンターで焼き上げるガレットとクレープの豊潤な香りが食欲そそる店内で、五感を満たす時間をお過ごしください。



ガレットとクレープに合うドリンクには、フランス・ブルターニュ産のりんごから作られたスパークリングワイン“シードル”をご用意しました。“シードル”を片手にガレットやクレープを食べるブルターニュ流をお楽しみください。また、ロンネフェルト紅茶や神戸紅茶など約10種のフリードリンクと、旬の野菜スティックやサラダ、ドレッシングを含む約12種類のバーニャカウダーバーを楽しむセットメニューもご用意いたします。

<生地のごこだわり>

・ガレット

そば粉の風味を残しつつ卵や薄力粉を混ぜることで、外はパリッと中はしっとりと焼き上がる生地仕上げています。焼き上げの際、生地の中にミルクの風味が豊かで優しい味わいのチーズ“グラナパダーノ”を振りかけ、チュイル状にすることでパリッサクツとした食感をお楽しみいただけます。

・クレープ

米粉と強力粉を使用し、もちっと感の中にもパリパリ感を残すことで食感の違いを楽しめます。きび糖の甘さとココで、そのまま食べても美味しい生地仕上げました。



<メニュー 一例>



・六甲シャンピニオンとパンチェッタ ブルーチーズガレット

神戸六甲山で無農薬・有機肥料で育てられたマッシュルーム“シャンピニオン”をふんだんに使用しております。パンチェッタやブルーチーズの塩味と、アクセントに加えたルッコラが絶妙にマッチした味わいに仕上げました。

ほどよい塩味がシードルとも相性抜群です。



・自家製マリネサーモンのガレット

昆布茶で深い風味を引き出した自家製マリネサーモンとクリームチーズを組み合わせました。爽やかディルハーブと塩レモンでさっぱりした味わいに仕上げています。



・メープルシュガーバタークレープ

焼き上げの際にバターを塗りカリッとした食感と、溶け出すバターとの食感の差をお楽しみいただけます。カラメルソースは赤糖 100%で作ることで、ココと風味を出しました。ソースのほろ苦さ生地の甘味とのバランスをお楽しみいただけます。

<価格> ガレット・クレープ単品 ¥1,500～

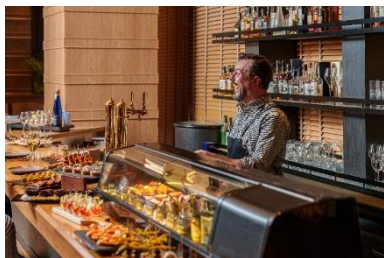
セットメニュー ¥2,380～ (ドリンクバー+バーニャカウダー・サラダバー)

<公式サイト> <https://www.marcus-kobe.com/20231120/112573>

「バスクガストロノミー×近畿瀬戸内テロワール」

また、同施設 17 階には山の景色と海の景色の両方をお楽しみいただけるホテル最上階の開放的な空間のレストランダイニング「restaurant GRILL TABLE with SKY BAR (レストラングリルテーブル ウィズ スカイバー)」を運営しております。

海と山に囲まれた美食の宝箱と謳われるバスク地方をテーマに、瀬戸内海と六甲の里山で採れた豊かな自然に育まれた食材を使用したスペイン・バスク料理を提供しております。まるでバスク地方に来たかのような体験を演出し、食文化や風土に触れていただけます。スペインからフランスに至るバスク地方を旅したかのような気分をお楽しみください。



・カウンターにて選べるタパスコーナ

スペインが発祥のタパスは、季節ごとに旬食材を取り入れたメニューを約8種ご用意。コース料理をご注文いただいた方は、ショーケースの中から好みのタパスを2種類お選びいただけます。



・チャコリでエスカンシア体験

バスク地方で古くから親しまれてきた微発砲ワイン「チャコリ」。エスカンシアという、20センチほどの高さからグラスに注ぐ独特な注ぎ方で、チャコリを空気に触れさせることで、香り開きチャコリを最も美味しくお召し上がりいただけます。本場の雰囲気と味わいをお楽しみください。



・バスクチーズケーキ

濃厚な生クリームを贅沢に使い、しっとりとした口当たりの中に深いチーズの風味が広がるバスクチーズケーキ。スペインワインとの相性が抜群です。

店舗詳細

施設名 THE MARCUS SQUARE KOBE (ザ マーカスクエア 神戸)
住所 〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-3-5 神戸ハーバーランドホテルクラウンパレス神戸内
TEL 078-367-1622
公式サイト <https://www.marcus-kobe.com/>

1F HARBOR CAFE ALL DAY DINING (ハーバーカフェ オールデイダイニング)



営業時間 平日 11:30-17:00(Food L.O.16:00/Drink L.O.16:30)

土日祝日 11:00-17:00(Food L.O.16:00/Drink L.O.16:30)

公式サイト <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/harborcafe.html>

17F restaurant GRILL TABLE with SKY BAR (レストラングリルテーブル ウィズ スカイバー)



営業時間 朝食 6:30~10:00 (L.O.9:30)

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00) ※土日祝日休業

ディナー 18:00~22:00 (フード L.O.21:00 ドリンク L.O.21:30)

公式サイト <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable.html>

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