

【報道関係各位】

2023年11月22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  
「THE MARCUS SQUARE KOBE」特別コースのご予約受付中  
ホテル最上階で楽しむクリスマス限定の贅沢プラン

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「THE MARCUS SQUARE KOBE (ザ マーカスクエア 神戸)」17階のレストラン2店舗にてクリスマス期間限定の特別なプランをご用意しました。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でのお食事をお楽しみください。



「レストラングリルテーブル ウィズ スカイバー」では、山々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。



2023年のクリスマスは原色をイメージした瀬戸内・近畿の食材の匂と色を前面に打ち出した、色彩豊かな味と香りが織りなす特別なクリスマスディナーコースをご用意いたします。肉料理と魚料理のダブルメインディッシュをお楽しみいただけます。

■メニュー 一例

・ Amuse : Blanc 【白】

蕪のブランマンジェ 雲丹 キャビア 花穂紫蘇

雲丹とキャビアの塩味が、蕪の優しい甘味を引き出してくれます。ほんのりとした穂紫蘇の香りとともにお楽しみください。

・ Hors d'oeuvre : Rouge 【赤】

真紅のパレット 蟹 オマール 帆立 ビーツ フランボワーズヴィネグレット

魚介の個性を引き出す、果実感あふれる甘酸っぱいヴィネグレットで、クリスマスイメージした情熱的な赤で表現しました。

・ Hors d'oeuvre : Vert 【緑】

白子のムニエル ソースヴェール 岩津葱のエチューベ マイクロハーブのサラダ

ゆたかな甘さと柔らかさのある岩津葱を優しく火入れしました。白子のクリーミーな柔らかさと相性抜群です。

・ Soup : Gris 【グレー】

トリュフの香り トピナンブール(菊芋)のポタージュ 苦味を効かせたカフェの泡

香ばしさが楽しい菊芋のポタージュを芳香なトリュフの香りと泡の苦みをお楽しみください。

・ Poisson : Jaune 【黄】

優しく火入れした甘鯛のポワレ 旨味を閉じ込めたコンソメ ハーブオイルと黄柚子のクリーム

うっすらと脂のついた甘鯛と旨味を入れ込んだソースを合わせました。果汁の爽やかさが特徴の黄柚子のクリームが上品な味わいを届けます。

・ Viand : marron 【茶】

特製和牛フィレ肉のパイ包み 世界の茸のフリカッセ 上質な赤ワインソースと共に

パイを纏ったくちどけ柔らかい和牛ヒレ肉と風味豊かな茸のマリアージュ。シェフ自慢の赤ワインソースを添えました。

・ Dessert : violet 【紫】

ベルベースと木苺 柑橘香る黒コショウのグラス  
爽やかな柑橘の香りを纏わせ花をイメージしました。

■ディナー

価格：¥17,600～

日程：12月18日～12月25日

12月23日・24日2部制 1部17:30～、2部20:00～

12月25日2部制 1部18:00～、2部20:30～

■予約サイト [https://booking.ebica.jp/webrsv/plan\\_search/e014007601/3646](https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014007601/3646)

鉄板焼 然荘



(画像はイメージです)

厳選された旬の野菜や海鮮、最高品質の和牛を職人がお客様の目の前で豪快に焼き上げます。食材を焼き上げる音、ソムリエ厳選のワインなど五感でお楽しみいただきながら、贅沢なひと時をお過ごしください。

2023年のクリスマスは、雲丹・白子・オマール海老・神戸牛と豪華食材を惜しみなく使用した至高のひと時をお楽しみください。

■メニュー 一例

・魚料理

オマール海老と冬野菜の鉄板焼き

旨味が詰まったオマール海老と冬野菜をお客様の目の前で豪快にお焼きいたします。

・肉料理

神戸牛ロースと近畿野菜の鉄板焼き

世界の舌を魅了し続ける神戸牛、きめ細かく上品な甘みと脂の風味・香り。存分にお楽しみください。

■ディナー

価格：¥22,000～

日程：12月18日～12月25日

■予約サイト [https://booking.ebica.jp/webrsv/plan\\_search/e014007601/3648](https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014007601/3648)

## 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/>

### ・ 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>

### ・ 鉄板焼 然荘



営業時間 18:00～22:00 (最終入店 20:00 / ドリンク L.O.21:30)

公式サイト <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/zensou.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](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)