

【報道関係各位】

2023年11月24日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

福岡・中洲「GRANADA SUITE on À TABLE」ジューシーな肉料理とデザート

【期間限定】肉×アフタヌーンティー販売中

ホリデーシーズンを満喫するクリスマスコースもご予約受付中

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)が運営する福岡・中洲川端のレストラン「GRANADA SUITE on À TABLE (グラナダスイート オン ア ターブル)」にて、前回よりご好評いただいております「肉×アフタヌーンティー」を12月31日までの期間限定でお楽しみいただけます。しっかりお肉を堪能しつつ、デザートもあわせてお楽しみいただける欲張りプランです。また、クリスマスには炭焼き肉と九州食材を贅沢に使用した特別ディナーコースや、お店の味をご自宅でお楽しみいただけるローストチキンをご用意しております。ホリデーシーズンをぜひオン ア ターブルとともに過ごしてください。

「肉×アフタヌーンティー」





・和牛とクランベリーのスライダー
竹炭を使用し、真っ黒なバンズに仕上げた目を引くミニバーガー
和牛のパテを塩でしっかり練り上げ炭火で豪快にグリル、クランベリーBBQ
ソースと紫野菜のコールスローを合わせました。



・牛ヒレのチャコールグリル
贅沢なオンアターブル人気 No.1 の牛ヒレ
メインにはその他、糸島豚のスペアリブや九州のお野菜にも拘りご用意いたし
ます。



・スイートポテトのパンナコッタ
メープルシロップと黒ごまとカカオの香りを纏わせ、この時期だからこそ楽し
める味わいに仕上げました。
その他、軽さが特徴な焼きのグラデーションに拘るガトーショコラなど、デザ
ートも満足に楽しんでいただける内容です。

<メニュー内容>

【APPETIZER】

・生ハムとベリーのクロッフル・炭燻製サーモンと宮崎チーズのトースト・熊本味彩牛のローストビーフ

【MAIN】

・牛ヒレのチャコールグリル・糸島豚のスペアリブ・和牛とクランベリーのスライダー(ミニバーガー)

【DESSERT】

・スイートポテトのパンナコッタ・ガトーショコラ・栗とバニラのモンブラン
・抹茶のシフォン・白ワインと柑橘のジュレ・クレープブリュレ・季節のフルーツ

【DRINK】

パッカハーブティー8種 その他、18種類の選べるソフトドリンク飲み放題

<概要>

プラン名 【肉×アフタヌーンティー】和牛などメイン肉3種とデザート&英国ハーブティー等18種ドリンク

価格：¥3,800(税込み)

期間：～12月31日 11:00～16:00

予約サイト：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/330992>

※1日4組様限定の為、ご予約状況によってご利用いただけない場合がございます。

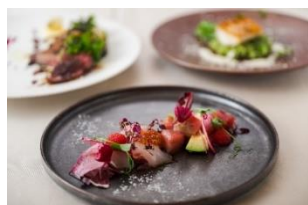
※個室ご利用の場合は、個室チャージ1組5,000円を頂戴します。2組限定のためご希望に添えない場合がございます。

【クリスマス限定】特別ディナーコース

九州産ハタの炙りや北海花咲カニのチャウダー、宮崎牛と延岡鹿肉のチャコールグリルなど、九州ならではの食材をふんだんに使用した贅沢なコースをお楽しみいただけます。

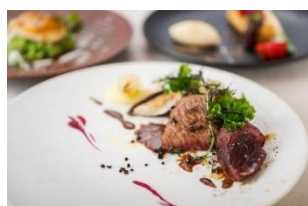


■コースメニュー 一例



・九州産ハタの炙り 大分カボスの赤い菜園 / 中トロの”アヒ・ポキ” 糸島つまんでご卵のソース

九州を代表する鮮魚、ハタを炙りでご用意いたします。大分を代表する柑橘カボスとの相性もよく、クリスマスをイメージし、赤をテーマにした地野菜を菜園仕立てに。また、人気のポキはクリスマス限定で中トロでご用意します。



・宮崎牛と延岡鹿肉 ”チャコールグリル” トリュフとビーツのソース

赤身と脂のサシがほどよい良質な最高品質の宮崎牛は、余分な脂を落としながらじっくり炭焼きで調理。シェフこだわりの鹿肉と一緒に、二つのお肉料理をご用意致します。オンアターブルだからこそのお肉料理をテーマに考案した特別な一皿です。



・白い雪と赤い果実

白い雪に力強く育つ赤い果実をイメージしデザートで表現しました。熊本県森田百姓園の苺、しっかり焼き上げたパイにアメリカンスパイイス、トンカビーンズ使用のアイスを合わせます。

■価格：¥11,000～（税・サービス料込み）

■日程：12月16日～25日

12月22日・25日2部制 1部18:00～20:00 / 2部20:30～22:30

12月23日・24日2部制 1部17:30～19:30 / 2部20:00～22:00

■予約サイト：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014007601/3654

【クリスマス限定】on A TABLE 炭焼きチキン



放し飼いで伸び伸びと育った、佐賀でうまれた銘柄鶏「ありたどり」を、肉本来の旨みを最大限引き出すために数種類のハーブ、ガーリック、塩でマリネし中心は低温調理でじっくりとジューシーに、仕上げは当店自慢の炭火焼きで香ばしく焼き上げました。シェフこだわりのシーズニングスパイスとクランベリーBBQソースで、ご自宅でお店の味をお楽しみいただけます。

■内容 炭焼きチキン 1本・シーズニングスパイス・クランベリーBBQソース

■価格：¥1,500（税込み）

■予約受付期間：12月1日～12月22日

■受取期間：12月18日～12月25日 11:30～15:00/17:30～21:30

■お渡し場所：グラナダスイート オン ア ターブル 店頭

■予約サイト：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/3654/333753>

店舗詳細

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～金・祝前日 11:30～15:30(L.O.14:00)

土日祝 11:00～16:00(L.O.14:30)

カフェ 14:00～16:30(L.O.15:30)

ディナー 月～木・日・祝日 17:30～22:30(L.O.21:00)

金・土・祝前日 17:30～23:00(L.O.21:30)

テイクアウト 11:30～14:00/18:00～21:00

※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

公式サイト <https://onatable.granadasuite.com/>

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

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