

【報道関係各位】

2024年4月11日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

築地「レストランルーク ウィズ スカイラウンジ」
日本テレビ系列「ぐるぐるナインティナイン」出演記念
北海道食材を使用したスペシャルコース 予約開始

4月15日（月）～4月30日（火）期間限定提供

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）が運営する東京都築地のレストラン「RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE（レストランルーク ウィズ スカイラウンジ）」は、4月11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！25」内で紹介された一部メニューを含む特別コースを4月15日（月）～4月30日（火）の期間限定で提供いたします。

今回の番組テーマにちなみ、北海道食材を使用した特別メニューもラインナップ。番組内で紹介された北海道旭川産の神楽牛を使用した「神楽牛サーロインのタリアータ クレソンと青葱ソース」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をご用意いたしました。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。



「レストランルーク ウィズ スカイラウンジ」は、築地・聖路加ガーデンの地上221mに構える、東京タワーと東京スカイツリーを一望できるレストラン。天井まで届く大きな窓ガラス越しに見える圧巻の夜景を眺めながら、旬と鮮度にこだわった季節感あふれるモダンイタリアンをお楽しみいただけます。

・特別メニュー詳細

番組内のメニューとして登場しました「神楽牛サーロインのタリアータ クレソンと青葱ソース」をメインにしたスペシャルなコースがランチ、ディナーそれぞれお楽しみいただけます。



・鯉のカルパッチョ 新玉葱のトリタート

赤身がさっぱりと美味しい鯉を、ガルム(魚醤)風味のカルパッチョに仕上げました。

新玉葱と黒胡椒、レモンとピンクペッパーの2種の風味で、鯉をお楽しみいただけます。



・神楽牛サーロインのタリアータ クレソンと青葱ソース

程よい脂ののった北海道旭川産の神楽牛をイタリア語で「切り分けた」という意味合いの“タリアータ”でご提供。

クレソンソース・青葱オイル・熟成バルサミコの3つのソースで仕上げました。



・桜海老のタリオリーニ トマトクリームソース

(ディナーメニューのみご提供)

旨みを引き立てるソテー、香りを際立たせるオイル、食感を楽しませるフリットと、3つの調理法で桜海老を調理いたしました。



・マスカルポーネを使って仕上げた極上ティラミス

伝統的な作り方を踏襲したサボイアルディとコーヒー、マスカルポーネムース、ココアパウダーの組み合わせに、カカオニブ、ホイップクリームを加えた、モダンな仕上げのレストランルーク定番のドルチェです。

・特別コース詳細

■ランチ

<価格>¥6,000(税込み)

<コース内容>

- ・小さなお出迎えの一皿
- ・鰹のカルパッチョ 新玉葱のトリタート
- ・ストラッチャテッラチーズとサルディーニャ風パングラタン 「ズッパガッルレーゼ」
- ・新玉葱を使ったアマトリチャーナソースで和えたスパゲティ
- ・鯖の香草パン粉焼き サルサベルジュ
- ・神楽牛サーロインのタリアータ クレソンと青葱ソース
- ・マスカルポーネを使って仕上げた極上ティラミス

<予約サイト> https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=3642&planid=362657

■ディナー

<価格>¥13,200(税・サービス料込み)

<コース内容>

- ・小さなお出迎えの一皿
- ・鰹のカルパッチョ 新玉葱のトリタート
- ・ホワイトアスパラガスのアルフォルノ バッサーノ風
- ・桜海老のタリオリーニ トマトクリームソース
- ・真鯛フィレと活浅利のアクアパッツァ
- ・神楽牛サーロインのタリアータ クレソンと青葱ソース
- ・プロセッコ グレープフルーツ ティツィアーノ風
- ・マスカルポーネを使って仕上げた極上ティラミス

<予約サイト> https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=3642&planid=362674

施設概要



【施設名】 RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE (レストランルーク ウィズ スカイラウンジ)

【住所】 〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加ガーデン
47階

【TEL】 03-3248-0211

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)
アフタヌーン 11:30～16:00(最終入店 14:00)
ディナー17:30～22:00(L.O.21:00)

【公式サイト】 <https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html>

【席数】 ダイニング 90席、個室あり

【アクセス】・東京メトロ日比谷線 築地駅 3番出口 徒歩5分
・東京メトロ有楽町線 新富町駅 6番出口 徒歩7分

※貸し切り等で休業の場合がございます。事前に公式 web サイトをご確認ください。

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/）