

【報道関係各位】

2024年12月19日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

「紫をん」坂本紫穂コラボ お茶と愉しむいちごが主役の甘味コース

甘露懐石 雨水-うすい-

3日間限定開催 2025年2月14日(金)～2月16日(日)

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:西村 輝夫、以下PDP)が運営する福岡市南区にあるレストラン「高宮庭園茶寮(たかみやていえんさりょう)」は、お茶と愉しむ甘味だけで構成したコース「甘露懐石 雨水-うすい-」を2025年2月14日(金)～2月16日(日)までの期間限定で提供いたします。

今回は「紫をん」坂本紫穂氏とコラボレーションした一皿を含む特別な「甘露懐石」をご用意。旬のいちごを使用した、季節の移ろいを表現した六皿で、降る雪も柔らかい春の雨に変わるようなひと時をご提案します。



【雨水 -うすい-】お茶と甘味を愉しむ甘露懐石

「紫をん」坂本紫穂氏と、「高宮庭園茶寮」のパティシエが、季節の移ろいをスイーツで表現。二十四節気の“立春”から十五日目の“雨水（うすい）”という、寒が明け本格的に春を迎えようとする冬と春の雪解けの季節をイメージし、甘味に落とし込みました。

和菓子作家 坂本紫穂（さかもとしほ）

オーダーメイドの和菓子を作品として制作・監修。日本国内および海外で和菓子教室やワークショップ・展示・レシピの開発を行う。「印象を和菓子に」をコンセプトに、日々のあらゆる印象を和菓子で表現し続ける。NHK や毎日放送「情熱大陸」など TV 出演をはじめ、メディアからも注目を集める。



<コース詳細>

二十四節気をさらに分けた七十二候の六つを連想し、甘味で表現した六皿です。

一皿目 「雪解け」 東風解冻（はるかぜこおりつくをとく）



温かい柚子ソースを春の風に見立て、氷に見立てたフロマージュブランのセミフレッドを溶かす変わりゆく景色のような軽やかなスイーツです。日本酒でコンポートしたいちごをアクセントにお愉しみください。

二皿目 「初音」 黄鶯睨皖（うぐいすなく）



九州産のいちご、キウイ、朱欒（ざぼん）を使用し、春が近づき鮮やかになり始める山々で鶯が鳴き始める様子を表現しました。糖度の高いキウイといちごはフレッシュとジュレで瑞々しさを、赤肉の朱欒は苦みをアクセントにし、素材感と食感をお愉しみいただけます。

三皿目 「小躍り」 魚上氷（うおこおりにのぼる）



川や湖の薄く張った氷を魚が割る様子から、薄く張った氷を揚げ湯葉で表現しました。中にはフレッシュいちごと甘さ控えめの大納言小豆の自家製あんこ、九州産のもち米、香りが特徴の甘酒パンナコッタを合わせました。パリパリとした揚げ湯葉を割りながらお召し上がりください。

四皿目 「潤い」 土脉潤起 (つちのしょううるおいおこる)



スイーツの間のお口直しとしてご用意いたしました。雪から雨に変わり、少し湿った大地をキッシュ生地に、植物が芽吹く様子を野菜で表現しています。キッシュの香ばしさと優しいゆり根のスープの味わいをお楽しみください。

五皿目 「憧れ」 霞始韃 (かすみはじめてたなびく)



たなびく霞のような春の女神の衣をイメージした一皿。いちごを贅沢に使った鮮やかな甘酸っぱいスープの上に、「紫をん」代表作の雫型の錦玉羹「ひとしづく」をベースに、中にミルク風味の白餡を閉じ込めました。錦玉羹を崩しながら、いちごの酸味とミルクのコク、寒天の食感をお楽しみください。

六皿目 「芽吹き」 草木萌動 (そうもくめばえいずる)



テリヌのように濃厚な抹茶の羊羹にさっぱり香る緑茶の泡を合わせ、だんだんと春めく木々の様子を表現しました。さっぱりとした甘さの白いちごにバニラ香る濃厚マスカルポーネをのせ、抹茶や緑茶の苦みといちごやバニラの香りをお楽しみいただけるスイーツに仕上げました。



茶の湯の根底にある「おもてなしの心」を大切に、今回はお茶とのペアリングを愉しんでいただくことで、“茶”という日本の食文化を感じていただけます。貴重な近代和風建築の技術が残る邸宅で、お茶と楽しむ甘味の懐石で季節の移ろいを感じながら、古き良き日本の季節をご堪能ください。

<概要>

日時：2025年2月14日(金) 2部制 1部 15:00～17:00 2部 18:30～20:30

2025年2月15日(土) 18:00～20:00

2025年2月16日(日) 2部制 1部 15:00～17:00 2部 18:00～20:00

金額：¥6,000 (税・サービス料込) ティーペアリング付き

ハーフペアリング (アルコール3種、お茶2種) +¥2,800

予約サイト：<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/26555/421472>

※仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

施設概要



施設名 高宮庭園茶寮（たかみやていえんさりょう）

住所 〒815-0083 福岡市南区高宮五丁目 16-1

電話番号 092-710-3357

営業時間 <<ランチ>> 11:00～15:30（最終入店 平日 13:30 土日祝日 14:30）

<<ディナー>> 日祝、火～木：17:30～21:30（L.O.19:30） 金土祝前日：17:30～22:00（最終入店 20:00）

<<茶房>> 11:00～16:30（最終入店 15:30）

定休日 月曜日（祝日の際は翌火曜日）

公式 WEB サイト <https://takamiyagarden.com/restaurant/>

席数 大広間 48席 個室 2 部屋、半個室 1 部屋

アクセス 西鉄天神大牟田線「高宮」駅 中央出口より徒歩 5 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：西村 輝夫

■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：915 名（2024 年 7 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>

X https://x.com/pdp_kandou

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

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/