

ROASTER 7/28 GRAND OPEN !!

五感を刺激する上質炭火焼ダイニング

チャコールダイニング **ROASTER**



■チャコールダイニング ROASTER^{ロースター}について

名古屋駅周辺は 2027 年のリニア中央新幹線の開通を控え、大規模な駅前開発により発展が進んでいます。名古屋駅エリアの人の流れとビジネスを変えたと称される『ミッドランドスクエア』の開業 10 周年にあたるレストランリニューアルにつき、接待やビジネスランチなど、ビジネスシーンに最適な炭火焼きダイニング「ROASTER」を初出店いたします。

「ROASTER」は東京・白金台のダイニングレストラン「THE TENDER HOUSE」の姉妹店として出店し、「THE TENDER HOUSE」で提供している上質なもてなしや空間演出を、五感を刺激する上質炭火焼きダイニングとして名古屋で提供します。厳選食材を目の前で炭火で焼き上げるスペシャルカウンターやダイニングの他、個室もご用意し、名古屋をはじめ炭火料理に最適な各地の食材を革新的にアレンジした上質な炭火焼き料理を、五感でお楽しみいただけます。



■ROASTER のおもてなし

シェフが目の前で“ロースト”し、料理を仕上げる様を見ることのできるスペシャルカウンターでは、月替わりのコース料理をご提供いたします。食材を炭火で焼く音、どこか懐かしく香ばしい食欲をそそる香り、シェフのこだわりの料理を仕上げる様子など、訪れる人に料理人からサービスマンまでが五感を刺激し心に寄り添ったおもてなしを食を通して伝えます。

ROASTER ^{ロースター} ROASTER 店舗概要			
店舗名称	ROASTER / ロースター		
住所	〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア 4 階		
アクセス	各種路線 名古屋駅から徒歩1～5分 名駅地下街サンロードから「ミッドランド スクエア」の連絡口 5 カ所に直結		
電話番号	052-485-4180	FAX	052-485-4181
営業時間	Lunch 11:00 ~ 15:30(L.O.14:30) / Dinner 17:00 ~ 23:00(L.O.21:30)		
席数	総席数 89 席 ※個室含む (カウンター：17 席、テーブル：12 卓)		
WEB	http://www.charcoaldining-roaster.com/		

■ THE TENDER HOUSE とは

「ROASTER」は東京・白金台のダイニングレストラン「THE TENDER HOUSE」の姉妹店として出店し、上質なもてなしや空間演出を提供します。



「THE TENDER HOUSE」は、『THE Quality & Status ～日本に新しい豊かさとお質のスタンダードを～』をテーマとしています。柔らかな自然光を取り入れる開放的な構造の施設内は、インテリアに多くの自然素材を用いながらもモダンな設えを合わせ持ち、そこに集う上質を知り尽くした大人が自然体で寛ぐことの出来るスペースを提供しています。

サウスアメリカを感じさせる店内で、南米のモダンでスパイシーな要素を取り入れた料理や、世界各国の食材と調理法を取り入れた、枠にとらわれない創作料理を味わえます。

隣接する隠れ家的な洋食グリルの店「白金然荘」では、産地直送の厳選食材を使用した月替わりのこだわりのコースをご提供しています。シェフがコースを仕立てる様を間近で見られるスタイルは、ROASTER でも活かされているこだわりです。



THE TENDER HOUSE 内観



■ デザインについて



ROASTER 内観

この度の「ROASTER」の設計、デザインは、「THE TENDER HOUSE」同様、乃村工藝社 A.N.D.の小坂竜氏が担当しています。同氏はマンドリンオリエンタルホテル東京メインダイニングや新丸ビル、羽田空港JAL国際線のサクララウンジやマカオのCHINA ROUGE 等、国内外の著名な作品に多数関わり、広く業界に知られる日本のトップクリエイターです。

■ 小坂 竜氏プロフィール

『小坂 竜』氏

1960年東京生まれ。武蔵野美術大学造形学部建築学科卒業。

株式会社乃村工藝社 A.N.D.(Aoyama Nomura Design)

クリエイティブディレクター

「W 広州 Fei」、「マンドリンオリエンタル東京メインダイニング」、「新丸ビル」の環境デザイン、「オリエンタルホテル神戸」、「サクララウンジ(羽田空港 JAL国際線)」など、話題の飲食店やホテルのデザインを数多く手掛け、近年では国内外の建築からインテリアに至る幅広い分野で活躍している。



【主な実績】

2016年 グランドプリンスホテル 高輪(高輪)/アンテプリマ銀座店(銀座)

2015年 銀座 鮎一 シンガポール店(シンガポール)/THE TENDER HOUSE(白金台)/ BAR/S(銀座)

2014年 COREDO室町3 商業施設(日本橋)/サクララウンジ(羽田空港JAL国際線)

2013年 ザ プリンスさくらタワー東京(品川)/W 広州 Fei Ultra Lounge(中国)

2012年 LOUNGE by francfranc(青山)/PALACE HOTEL 東京 和田倉(丸の内)/ CHINA ROUGE (マカオ)

2011年 鮎 そら (マンドリン オリエンタル 東京)

2010年 箔座 日本橋 (日本橋)/オリエンタルホテル神戸

2009年 平河町 森タワーレジデンス (平河町)

2007年 新丸ビル 環境デザイン (丸の内)

2005年 マンドリンオリエンタル 東京 メインダイニング(日本橋)

■MENU
[ランチ]

・ランチセット(日替わり)



1,980 円コース

オードブルには、愛知の季節野菜の炭火焼や、地養卵のオムレツなど、日替わり8種の前菜をご用意しています。目にも鮮やかで、さまざまな味を楽しんでいただけるバリエーション豊かなコース料理です。

・1,480 円 (炭火焼とうもろこしのスープとサラダ/本日のお魚料理又はお肉料理)

・1,980 円 (あいち季節野菜と炭火焼のオードブルバリエ/本日のお魚又は本日のお肉/本日のプチデザート)

・2,380 円 (あいち季節野菜と炭火焼のオードブルバリエ/本日のお魚又は本日のお肉/本日のパスタ/本日のプチデザート)

※全てのコースに、『天然酵母パン、コーヒーもしくはほうじ茶』がつきます

・ランチコース(日替わり)



愛知の地元食材と炭火焼を存分に堪能できるランチコース。

・3,500 円

(グリルした鮭のキューブと醤油出汁のエスプーマ/あいち野菜テリーヌとサーモンの瞬間スモーク/炭火焼にしたとうもろこしのポターージュ
いさきのグリル ラタトゥユ添え/溼美うまみ豚の炭火焼 柴漬けラヴィゴットソース/名古屋コーチンのプリュレ 愛知県産のフルーツと共に)

※『天然酵母パン、コーヒーもしくはほうじ茶』がつきます

[デイナー]



カウンターコース 6,500 円

シェフが料理を仕立てる様を目の前でご覧いただける、スペシャルカウンター限定のカウンターコース料理。炭火焼きを間近で体感でき、五感で料理の一品一品を楽しんでいただけます。月替わりのコースのため、その時々旬の地元食材を存分にご堪能ください。



愛知産ズッキーニのピューレと 帆立のポワレ夏野菜添え

肉厚な帆立を丁寧にグリルし、さっぱりとしたズッキーニのピューレをあわせた夏らしい一品。夏野菜の甘みも感じていただけます。前菜から炭火焼を感じていただくために、あえて温前菜でおもてなしいたします。



宝箱に見立てたタスマニアサーモンの 小さなクネルと島オクラグリル燻製仕立て

夏にしか採れない島オクラとサーモンを、店舗でじっくりと燻製し程よい塩味でさっぱりと仕上げた一品。蓋を開けると燻製の香りがいっぱいに広がり、目にも楽しんでいただけます。



炭火で仕上げた冷製とうもろこしのポターージュ

とうもろこしを炭火でこんがり焼き上げ、塩と牛乳のみを加えて作るこだわりのスープ。
濃厚なとうもろこしの旨みとともに、炭火のスモーキーな味を感じられる、シンプルながら奥深い一品。



金目鯛のポワレ和風出汁のナージュ仕立て

外は香ばしく、中はしっとり調理した金目鯛に、同じく金目鯛のあらのみを煮込んだ和の出汁をかけた、大胆かつ繊細な一品。
見た目は洋風だが、味は出汁の香りを感じられる和食であるというギャップが特徴。



一時間かけて焼き上げたイチボ肉の炭火焼低温ロースト 季節野菜添え

肉らしいしっかりとした旨みと脂身のバランスがよい愛知牛のイチボ肉を使用したロースト。1時間かけ、遠火で焼き、寝かせることで、旨みを最大限に引き出した一品。



画像はイメージ

名古屋コーチンの極上玉子掛け御飯 八丁味噌の焼き味噌添え

濃厚で舌触り滑らかな名古屋コーチンの卵を使用した贅沢な玉子掛け御飯。大豆の旨みを凝縮したコクのある八丁味噌と相性の良い一品です。

ディナーコース

【 4,800 円 / 5,800 円 / 7,500 円 】

カウンターコースの他にもディナーコースをご用意しています。「あいち野菜のテリーヌと魚介のソース 帆立のグリル添え」や、「オマール海老のグリル」など、見た目にも鮮やかな料理が楽しめます。



5,800 円コース

※価格はすべて税込み

◆Dropbox◆ ※画像データはこちらからダウンロードいただけます。

<https://www.dropbox.com/sh/54jzce43jiv3iri/AACbschPPg7SGA8ftQgAgela?dl=0>

ポジティブドリームパーソンズについて

株式会社ポジティブドリームパーソンズ(東京都渋谷区：代表取締役社長 杉元崇将)は、1997年7月1日創業の、全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業です。創業当初は、ウェディングプロデュースを専門とし、自社会場を持たずに提携するレストラン会場でプランニングを実施する”持たざる経営“で、当時としてはめずらしかった、レストランウェディングを拡大、業績を伸ばしてまいりました。2002年以降、自社運営の会場で事業展開を加速させ、ウェディングを中心としたレストラン、ホテル、フラワー、バンケット(宴会)のイベントプランニング、コンサルティング事業という5事業を展開。1万件以上にも及ぶ顧客データを元にノウハウ化した、高い確率で感動を引き起こす「感動の方程式」を武器に、2008年以降はウェディング専門企業から、「感動創出企業」へとシフトし、創業以来19年連続の増収・黒字経営を続ける成長企業です。

今後益々進む日本全体の急速な少子高齢化を踏まえ、一生に一度の結婚式を媒介とした感動創出に留まらず、日常の連続性で起こる感動の創出に注力し、ウェディング事業で培った、フード&ビバレッジ提供のノウハウを活かして、レストラン事業への本格展開を狙って更なる成長を目指しています。20年目を迎えた昨年度より、SHINAGAWA DINING TERRACE(シナガワダイニングテラス)など、レストラン事業を通じた驚きや感動提供に軸をおき、名古屋や仙台、大阪に初出店するなど、エリアを拡大しています。

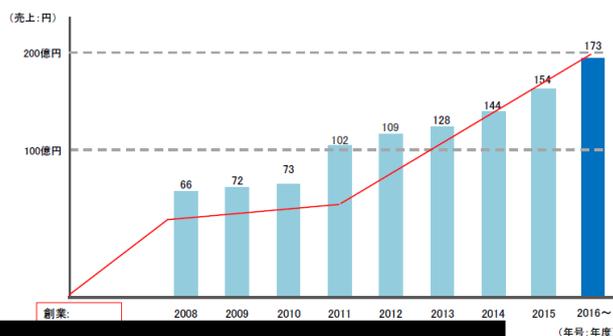
■ 事業展開エリア



■ 売上規模

1. ポジティブドリームパーソンズについて

創業: 1997年
売上: 173億円
従業員数: 930名(2017年5月現在)



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
- 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
- 代表取締役社長: 杉元 崇将
- 従業員数: 930名(2017年5月現在)
- 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: <http://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント: Facebook(<http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter(@pdp_kandou) / Youtube(<http://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram([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: 平岡・池田・小田 TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 E-mail/ pr_team@positive.co.jp