



関西の食材を視覚と味覚で堪能できる 和モダンラウンジ&和ビストロ

Taste of THE LANDMARK SQUARE OSAKA



■ Taste of THE LANDMARK SQUARE OSAKAについて

大阪城公園駅前に新たな賑わいづくりの施設として誕生する「JO-TERRACE OSAKA(ジョー・テラス・オオサカ)」に、「Taste of THE LANDMARK SQUARE OSAKA」をオープン致します。

国内外の観光客や地元関西の方が集う大阪城公園駅前エリアで、和モダンラウンジとして、昼は厳選された紅茶と、お重に入ったアフタヌーンティーをご提供致します。夜は関西の食材を視覚と味覚で堪能できる和ビストロに様変わりし、あらゆる食のシーンをスタイリッシュに演出します。





■店舗デザインに関して

テイスト オブ ザ ランドマーク スクエア オオサカは、「クールジャパン」のテイストを、空間と食事で表現した和モダンラウンジ&ビストロです。

クラシックなゴールドとモダンなグリーンを基調とした店舗デザインは、現代の天守閣をイメージしたゴールドを、店舗中央に位置するオープンキッチンの曲線カウンターに施し、床の柄も日本の伝統模様をアレンジ。 現代的なデザインの中に随所に和のテイストを取り入れ融合させ、多国籍の人々が集うエリアらしくくつろぎの空間を演出しています。





Taste of THE LANDMARK SQUARE OSAKA		
店舗名称	Taste of THE LANDMARK SQUARE OSAKA(ティスト オブ゛サ゛ラント・マークスクエア オオサカ)	
住 所	大阪府大阪市中央区大阪城 3-1(JO-TERRACE OSAKA 内)	
アクセス	JR 環状線「大阪城公園」駅から徒歩 1 分	
電話番号	06-6941-0771 定休日 なし	
営 業 時 間	Lunch 11 :00 \sim 17:00(L.0.16:30) / Dinner 17 :00 \sim 23:00(L.0.22:00)	
席数	56席(カウンター 20席、テーブル 28席、テラス 8席)	
WEB	http://www.landmark-osaka.com/jo-terrace/taste-of.html	

■ MENU

[ランチ]



お重アフタヌーンティー 2,500 円

大阪の地元の食材を取り入れ、和の要素を加えた、オリジナルアフタヌーンティー。

日本の伝統的なお重を活かし、アフタヌーンティーにふさわしいシェフ自慢のアペタイザーとデザートの数々と共に、ドイツのロンネフェルト社の厳選した紅茶やハーブティー、和茶といった十数種類の厳選ドリンクをフリードリンクで楽しんで頂くことができます。

毎日お店で焼き上げる自家製バンズのバーガーやスコーンを含む約13種類もの料理に加えて、日替わりのキッシュやフィンガーフードが随時提供され、ランチとしても十分のボリュームです。

※お重入りアフタヌーンティーは季節ごとに変わります。

○フリードリンクの内容

〈クラシックティー〉 ダージリンセカンドフラッシュブレンド / クィーンズティー / アッサムセカンドフラッシュ / ウバ・ハイランズ

〈フレーバーティー〉ゴールデンダージリンアールグレイ / ジンジャーハニーレモン / バニラチャイ / ベリーズガーデン / アイリッシュモルト

〈ノンカフェイン〉フィールリラックス / ルイボスレモン 〈フルーツハーブティー〉フルーティー・ヴァン・ショー / ピーチガーデン

〈和茶〉宇治茶 / 八女茶 / 知覧茶

〈コーヒー〉 氷温熟成コーヒー / エスプレッソ / カフェ・ラテ







○ロンネフェルト社の紅茶について

ドイツの5ツ星級のホテルや、世界唯一の7ツ星ホテルである「バージアルアラブホテル/アラブ・ドバイ」でも使用されているドイツ最高級紅茶ブランド。

[ディナー]



米産牛フィレ肉のグリル近畿野菜と抹茶塩 3.500 円

約200gものボリューム満点の牛フィレ肉を、仏ゲランド産の塩を加えた抹茶塩で味わう一品。 その日仕入れたこだわりの近畿野菜をグリルし 素材の味を楽しめる工夫を凝らしています。



奈良県産やまとポークのグリーンポークチョップ 2,400 円

臭みがなく肉の甘みを感じられる 奈良県産やまとポークのロースを骨付きで味わえる豪快かつ繊細な一品。 タスマニア産のマスタードを表面に塗りこみ 数種類のハーブとにんにくをまぜたパン粉でローストした、 香ばしい一品。



サーモンとへちまのソテー レモンとトマトの焦がしバター風味

2.200 円

外は香ばしく、中はしっとり調理した、静岡産富士サーモンのソテー。オリーブオイルとガーリックでソテーした沖縄産のへちまはとろける食感が特徴。

夏らしく、レモンとバルサミコ酢をベースにしたさっぱりとした 味付けです。焦がしバターの風味は食欲をそそります。



大阪城パフェ 1,200 円

抹茶をベースにした和風パフェ。みたらし団子と抹茶アイス、抹茶のカステラをトッピングし、「野点傘(のだてがさ)」をたてて大阪城らしく仕上げています。

野外で茶会をする際に用いる野点傘は、ジョーテラス オオサカのモチーフでもあり、大阪城の主、豊臣秀吉 が千利休とともに、野点をはじめておこなったとされて います。

※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/pbge1ttm542uzg8/AADw9nsVCXXwsQhNRXCDCMOLa?dl=0

【ご参考】 2017 年秋、天守閣を望む感動空間「THE LANDMARK SQUARE OSAKA」 オープン







■大阪出店の背景

大阪城公園では、2012 年に策定された「大阪都市魅力戦略に基づき」、世界的な歴史観光拠点としての整備が進んでいます。

2017 年秋には大阪市の歴史的建造物である「MIRAIZA OSAKA-JO(旧第四師団司令部庁舎[もと大阪市立博物館])内に、歴史と現代が融合する複合施設「THE LANDMARK SQUARE OSAKA」」がオープンを予定しています。

大阪城天守閣を至近に眺望できるという好立地を活かし、レストラン・バー・パーティー・イベント等のサービスを提供し、観光客や関西エリアの人々に新しい大阪の魅力をお届けする予定です。

PDP では全国 12 施設 30 店舗でホテル、レストラン、パーティ・イベントプロデュース、フラワーショップなどのサービスを展開しており、大阪の出店は今回が初めてとなります。

上記2つを拠点として、日本の歴史と現代を融合した、クールジャパンの魅力をお届け致します。

■THF I ANDMARK SQUARE



「THE LANDMARK SQUARE」は、レストランやパーティ、イベントなどの複数のサービスをワンストップで提供するブランドです。第1号となった東京・品川の「THE LANDMARK SQUARE TOKYO」は品川高輪エリアの再開発とホテル再生支援のため、2011年にシナガワグース内(旧ホテルパシフィック東京)にオープン。「世界が共感するクールジャパンで国際都市のランドマークに。」をコンセプトに、日本のクールさを現代風に再編集し、外国人からの評価を期待したハイセンスな空間設計と、質の高いサービスやプロダクトで観光客や感度の高い人々を集客することを得意とする複合施設です。

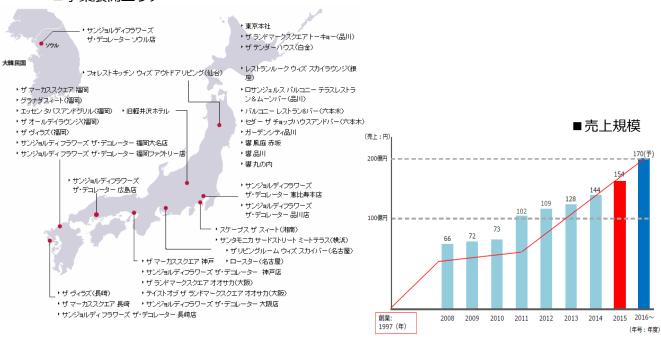
ポジティブドリームパーソンズについて

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年目を迎える本年度は、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した驚きや感動提供に軸をおき、名古屋やその他のエリアへの出店・展開を予定しています。

■事業展開エリア



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6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)