

大阪城で満開の「桜」を楽しむ新名所 ミライザ大阪城内で春のお花見“桜フェア”開催 THE LANDMARK SQUARE OSAKA で楽しむ旬の美食と満開の桜

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：杉元崇将）が運営する、大阪城本丸広場に位置する歴史的建造物をリノベーションした施設「THE LANDMARK SQUARE OSAKA(ザ ランドマークスクエア オオサカ)」(以下 TLO)では、大阪城公園内の「桜」の開花予想が3月20日(金)と発表されたことに伴い、TLO内の3つのレストランでより豊かで新鮮なお花見シーズンを楽しんでいただくための“桜フェア”を開催します。



大阪城公園には、3000本の桜が植えられており、春になると毎年大勢の花見客が訪れる関西屈指の桜の名所です。TLOの各レストランでは、この大阪城公園の桜を一望することができ、またこのお花見シーズンにぴったりのプランをご用意いたしております。美味しい食事と壮大な大阪城と桜が一度に味わえる「お花見の新名所」として、みなさまに楽しんでいただけます。

貴賓室から眺める壮大な3,000本の桜と、桃色美しいシャンドンロゼで楽しむ旬の美食コース



2Fに位置するクロスフィールド ウィズ テラスラウンジ。ここでは、貴賓室より繋がるテラスから、目の前に広がる大阪城の建築美を眺めながら、大阪城公園に咲いている3000本の桜を一望することができます。

今回は、春の季節ならではのプランをご用意いたしました。桜色のプレミアムスパークリングワイン『シャンドンロゼ』を乾杯酒としてお付けし、春の旬食材を使用したお料理をお楽しみいただけます。杯を交わしながら、美食と共に、桜の季節の到来を心ゆくまでお楽しみください。

【概要】

- 開催場所: crossfield with TERRACE LOUNGE(クロスフィールド ウィズ テラスラウンジ)
- 名称 :【3/20~4/10 限定】桜の季節限定シャンドンロゼ&奥丹波鶏や豚バラのラグー等料理 7 品
- 日程 :2020年3月20日(金)~4月10日(金)
- 価格 :5,000円(税、サービス料込)
- 内容 :

シェフからの一皿/自家製スモークサーモンのカルパッチョ/シーザーサラダ/クラエビのピッツァ/真鯛のポワレ 旬野菜と白ワインのソース/奥丹波鶏のディアブル風/豚バラのラグーパスタ ※シャンドンロゼ 1 杯付

■お問合せ :06-6941-7100

■クロスフィールド ウィズ テラスラウンジ 公式ホームページ
<https://www.landmark-osaka.com/restaurant/crossfield.html>

■本プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/reserve_plans/plan/e014007601/13607?cltid=e014007601&shop=13607

満開の桜と大阪城を見渡すルーフトップテラス 桜を見ながら豪快な肉と魚介を BBQ スタイルで楽しむ



TLO 屋上のブルーバース ルーフトップテラス。ここでは、雄大な大阪城と大阪市街の景色を一望することができます。大阪城公園に咲いている 3000 本の満開の桜を楽しむことができます。この期間、ブルーバース ルーフトップテラスでは、毎年大人気の BBQ テラスとしてオープンしており、満開の桜とともに、世界のビールと日本のビールとの飲み比べや、豪快な肉料理、海鮮料理を BBQ スタイルでお楽しみいただけます。

【概要】

- 開催場所:BLUE BIRDS ROOF TOP TERRACE (ブルーバース ルーフトップテラス)
- 名称 :【スタンダード席】サーロイン等国産牛一頭買い BBQ&世界のビールなど 60 種以上飲み放題
- 日程 :2020年2月29日(土)~10月31日(土)
- 価格 :4,980円(税、サービス料込)
- 内容 :

<ビュッフェ内容>

季節の前菜 7 種

・枝豆/ピクルス/小エビとそら豆、ブロッコリーのグレープフルーツドレッシング和え/インカ芋のポテトサラダ/牛肉のブルコギ風/シーザーサラダ/アサリと菜の花のガーリックマリネ

サイドミート 2 種

・ソーセージ/ホルモン

飯もの

・白ご飯/国産牛使用 大阪城カレー

ソース各種

・自家製醤油ダレ/塩ダレ/ジェノベーゼソース/ヤンニョンジャン/おろしにんにく

<飲み放題メニュー>

・世界の瓶ビール 8 種以上/生ビール サントリーモルツ/カクテル 25 種以上/酎ハイ 6 種類/日本酒/焼酎 2 種/梅酒/ウィスキー 2 種/赤、白ワイン/ソフトドリンク 9 種

■お問合せ :06-6941-7100

■ブルーバズルーフトップテラス 公式ホームページ

<https://www.landmark-osaka.com/restaurant/bluebirds.html>

■本プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/reserve_plans/plan/e014007601/15214?cltid=e014007601&shop=15214

桜の時期に旬を迎える一府五県的美食 レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバーのガストロミーーツーリズム



3F のレストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー。ここでは、洋風の料理に和の要素を加え春の食材をふんだんに用いたオリジナルアレンジの料理をお届けします。熟練のシェフが大阪、兵庫、和歌山、奈良、滋賀、三重より、旬の食材を厳選し、肉料理や魚料理、四季を表現した甘味など、素材そのものの魅力を引き出す調理法で仕上げることで産地の特徴や生産者の想いを伝えます。

この時期には、桜の季節に旬を迎える、鯖や平目、椎茸をふんだんに取り入れ、桜とともに春ならではの食の魅力を心ゆくまでお楽しみいただけます。

※画像はイメージです。

【概要】

■開催場所:Restaurant RASPBERRY with MOON BAR (レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー)

■名称 :【GASTRONOMY TOURISM】各地の美食と文化を旅するコース

■日程 :17:00 ~ 22:00 (最終予約受付 19:30)

■価格 :18,000 円(税、サービス料込)

■内容 :

AMUSE【桐紋】

～一の皿～ 天王寺蕪

～二の皿～ 金時人参

～三の皿～ 河内鴨 難波葱

前菜【対比・伝統・温度】

～対比～

紀州の鯛 生、湯引き、炙り・湯浅醤油

播磨の鯛 生、湯引き、炙り・龍野の醤油

～伝統～

なにわ伝統野菜 守口大根

近江伝統野菜 赤丸かぶ

～温度～

大和肉鶏 胸肉

大和肉鶏 腿肉

スープ【白露】

近江かぶ 百合根

魚【最旬・迎旬】

～最旬～ 平目 ポワレ 木の芽味噌 椎茸

～迎旬～ 鯖 カダイフ アメリカーナ 白ワイン

グラニテ【爽】

和歌山柑橘

肉【野生・畜】

～野生～ 和歌山ジビエ

～畜産～ 松坂牛モモ肉

握り【技】

アオリイカ

デザート【小春日和】

四季を表現したデザート

プティフル【一枚岩】

黄金井戸・桜門・一枚岩をイメージしたプティフル

※コースメニューは2ヶ月に1回、シーズンに合わせて変更致します。
メニューは2,3月のコースメニューになります。

■お問合せ :06-6941-7100

■レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー 公式ホームページ

<https://www.landmark-osaka.com/restaurant/raspberry.html>

■本プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/reserve_plans/plan/e014007601/13608?cltid=e014007601&shop=13608

THE LANDMARK SQUARE OSAKA の紹介



TL0は、新たな観光スポットとして、訪日外国人で賑わう大阪城公園における“日本文化の発信基地”として、手が届きそうなほど近くに大阪城天守閣を臨むことができる唯一無二のロケーションと、ウェディングやレストラン運営で培った企画力を生かし、訪日外国人向けの商品やイベント企画を毎月開催し、世界的な観光都市・エンターテインメントシティ大阪の魅力向上と、大阪城公園および大阪の経済成長に貢献することを目指しています。

施設名: THE LANDMARK SQUARE OSAKA (ザランドマークスクエアオオサカ)
住所: 〒540-0002 大阪府大阪市中央区大阪城1-1 MIRAIZA OSAKA-JO内
運営フロア: 屋上ROOF TOP…レストラン、バー
3F…レストラン、バー、パーティスペース、チャペル
2F…レストラン、パーティスペース
総合HP : <https://www.landmark-osaka.com/>

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
- 代表取締役社長 : 杉元 崇将
- 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 : 960名(2019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
- W E B サ イ ト : <https://www.positive.co.jp/>
- 公 式 ア カ ウ ン ト : Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(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 [丹波]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp