

---

---

## 関西の食文化に触れる“旅するレストラン”「レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー」 ガストロノミーツーリズムをコンセプトにしたコースメニュー「HIDEYOSHI」をご提供

---

---

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：杉元崇将、以下、PDP）が運営する、「ザ ランドマークスクエア オオサカ(以下 TLO)」内のレストラン「レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー(以下 RA)」は、コロナ禍の休業期間を経て11月より営業を再開し、「ガストロノミーツーリズム」をコンセプトにした、関西各地を“旅する”コース料理を提供しております。



【店舗 URL】<https://www.landmark-osaka.com/restaurant/raspberry.html>

大阪城天守閣至近に佇む、ミライザ大阪城内で運営する TLO の 3F レストラン、RA では「ガストロノミーツーリズム」をコンセプトに関西 1 府 5 県(大阪、兵庫、和歌山、奈良、滋賀、三重)の食材や調味料を使用したオリジナルコースをご提供しています。

各県の気候や環境が異なるからこそ、変化する食材本来の旨味や、同じ食材であっても異なる調理法で表現される 1 品など、様々な角度から比べながらお楽しみいただけるストーリーコースを表現しています。食文化の違いや大阪の歴史にも触れていただくことで思うように旅をすることができない今でも「まるで旅をしているような」食事時間をお過ごしいただけます。

“各地の美食と文化を旅する” ガストロミーツーリズムを体感できる「レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー」

＜旅するレストランの過ごし方＞



まずはじめに、和装のコンシェルジュがお迎えに上がります。大阪城の歴史に触れながら移動時間もおたのしみください。



到着後はまず 3F のムーンバーへご案内いたします。ウェルカムドリンクには、玉露をご用意し、ご移動の疲れを癒してくれる 1 杯としてご提供いたします。



お料理の先出しに、豊臣家の家紋である“桐紋”をイメージした 3 品のアミューズをご提供いたします。また、シェフより本日のお食事をご紹介します。



ここからはダイニング（もしくは個室）へ移動し前菜からご提供いたします。同じ食材でも産地や調理法の違いなど様々な角度から比較しながらお楽しみいただけます。



お食事一皿一皿、各県にあわせたペアリングドリンクをご提案いたします。関西の誇る日本酒やお茶など、種類豊富に取り揃えています。



お食事後はルーフトップから大阪城のライトアップを眺めたり、館内の歴史を感じられるスポットを巡りながら館内でのお時間もお楽しみください。

「ガストロミーツーリズム」とは、その土地ならではの食を楽しむ歴史や文化を知ること、食文化と伝統文化を生かした旅という意味からコンセプトとして取り入れています。

ご滞在時間でご提供のお料理は、コース料理【HIDEYOSHI】。豊臣秀吉ゆかりの食材をガストロミーの旅先とおいでいる大阪、兵庫、和歌山、奈良、滋賀、三重の一府五県の自慢の食材を使用しながら世界各国の調理法を取り入れオリジナルアレンジしたメニューを計 15 品ご提供いたします。（※季節によりご提供品数は異なります）

お食事は豊臣家の家紋である“桐紋”をイメージした先出しから、それぞれの素材がもつ産地特有の文化を食べ比べる前菜に旬を感じる魚料理、素材本来の美味を追求した肉料理、四季を表現した甘味等、ご提案するお料理に合わせたペアリングドリンクをご提供することで、その土地ならではの食を楽しむ方や味わいを知ることができます。



＜コースメニューへのこだわり＞

関西の地産地消のこだわりをお楽しみいただくコース料理を、天下の台所である大阪のここ、天守閣から始めることにもこだわり、一皿一皿仕上げています。

前菜でご提供する“対比”は「産地で変わる旨味」や「日本の漬物とフレンチのピクルス」、など“違い”をお楽しみいただければと思います。また、豊臣の家紋に結びつけ「五三桐」から、先出しの一皿は「大阪産」に認定されている海産物、畜産物・調味料から旬の物を選んで提供する“5 種の食材”を使用した“3 品”にこだわっています。

ザ ランドマークスクエア オオサカ

シェフ 永松 広志(ながまつ ひろし)

【メニュー内容】



AMUSE 一桐紋一

一の皿 海老芋(すり流し) 二の皿 カブラのポターージュ(ムース) 三の皿 鴨 (ロースト)

前菜 一対比・伝統・温度一

対比 1、紀州・・・鯛(和歌山)生、湯引き、炙り・湯浅醤油(一番出汁で割ってジュレ)

2、播磨・・・鯛(兵庫)生、湯引き、炙り・龍野の醤油(一番出汁で割ってジュレ)

伝統 3、なにわ伝統野菜(大阪)・・・大阪産の野菜数種類

4、大和伝統野菜(奈良)・・・奈良漬・大和野菜1種

温度 5、大和肉鶏(奈良)・・・胸肉(イメージ・フリカッセ、本当のショーフロワ)

6、大和肉鶏(奈良)・・・腿肉(イメージ・コック・オ・ヴァン、焼き鳥)

スープ 7、六甲シャンピニオンのポターージュ

魚 一最旬・迎旬一

迎旬 サワラ 最旬 8、うなぎの一皿

グラニテ 一爽一

10、季節のグラニテ

肉 一畜産一

畜産 11、なにわ星の豚(大阪) 12、近江牛(滋賀)・・・近江牛モモ肉を低温調理し、山葵や山椒と合わせる

握り 一技一

13、旬の魚介 車エビ

デザート

14、色彩・食材・花などを用いて春を感じるデザートに

本日のデザート 近畿の旬のフルーツを使い。フランス料理のクラシックさを

プティフールー 一枚岩 一

15、来ていただいたときに通った黄金井戸・桜門・一枚岩 をイメージしたプティフールー

また、12月1日からは期間限定で「ガストロミーツーリズム」を気軽にご体感いただけるショートコースを新たにご提供致します。お手軽なお値段で滞在時間も短くお楽しみいただけますので、コロナ禍での外出を懸念されるお客様のご利用にも最適です。この機会に是非お試しください。

<商品プラン名>

【期間限定】ガストロミーツーリズム 各地の美食と文化を旅するショートコース 8,000円(税サ別)

ご予約はこちら/

[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=13608&planid=184655](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=13608&planid=184655)

## レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー 店舗概要



店舗名/レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー  
住所/〒540-0002 大阪府大阪市中央区大阪城 1-1  
MIRAIZA OSAKA-JO 内 3F

TEL/ 06-6941-7100

営業時間/

※12月の営業予定時間(11月26日時点)

ランチ、ディナー共に予約制

ランチ 11:00-15:00 ディナー 17:00-21:00

※新型コロナウイルス感染症の影響による、営業の有無や営業時間に関するの最新情報は公式ホームページをご確認くださいませ。

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

## ザ ランドマークスクエア オオサカ 施設概要



TLOは 2017 年 10 月に開業。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

住 所 : 〒540-0002 大阪府大阪市中央区大阪城  
1-1 MIRAIZA OSAKA-JO 内

<総合 HP> <https://www.landmark-osaka.com/>

## <MIRAIZA OSAKA-JO の歴史>



この建物は、昭和天皇の即位を記念して、昭和6年に市民の寄付により当時の金額にして150万円が集められ大阪城天守閣の再建、大阪城公園の新設とあわせて、第四師団司令部として建設されたものです。外観をヨーロッパ中世の古城に似せた堂々とした建築で、壁面上部の装飾や、正面及び四隅の隅塔などにその特徴があります。戦後は、大阪市警視庁として、そのあとは大阪府警本部として使用されましたが、内部を改装し、昭和35年から平成13年まで、大阪市立博物館として使用されました。



今でもエントランスに構える大階段やステンドグラスなど、建物内の至るところに歴史のあとが残り、受け継がれています。ご滞在時間中に見物されるのも魅力の一つです。

## レストランでの外食を安心・安全にお楽しみいただける環境づくりへ

PDP では、6月1日以降全国の一部レストランを除き営業を再開しております。テイクアウトをお受け取りに来てくださるお客様、お食事をしていられるお客様に安心・安全のお食事時間のご提供ができるようガイドラインの徹底に取り組んでおります。これからは第三波が近づいておりますが引き続きお客様とのお約束事として徹底してまいります。

**私たちが徹底している 6 つのこと**  
We're thorough with six things

					
<p><b>手洗い・アルコール消毒</b> 小まめに手洗いを励行いたします。 <small>We will wash our hands frequently.</small></p>	<p><b>マスクの着用の徹底</b> 調理・接客時にはマスクを着用いたします。 <small>We wear masks when we cook and serve our guests.</small></p>	<p><b>店内換気の徹底</b> 定期的に窓を開けて、換気を行っております。 <small>We will regularly open the windows to provide ventilation.</small></p>	<p><b>ソーシャルディスタンス</b> 席間をあけてご案内しております。 <small>We will leave some space between the seats.</small></p>	<p><b>団体様のご案内</b> お席を分けてご案内させて頂く場合がございます。 <small>We may ask to seat separately when using as a group.</small></p>	<p><b>検温の徹底</b> 勤務時に検温を義務付けております。 <small>We require temperature measurement at work.</small></p>

**お客様への 6 つのお願い**  
Six Requests to Our Customers

					
<p><b>手洗い励行</b> ご入店前に手洗いをお願いいたします。 <small>Please wash your hands before entering the restaurant.</small></p>	<p><b>マスク着用</b> 着席時以外は常時マスクの着用をお願いします。 <small>Please wear a mask when you are not seated.</small></p>	<p><b>検温のご協力</b> 入口にて検温をさせて頂きます。 <small>We will measure the temperature at the entrance.</small></p>	<p><b>団体様のご案内</b> 団体利用時のお席を分かれて頂く場合があります。 <small>Seats may be divided when using as a group.</small></p>	<p><b>店内換気へのご理解</b> 定期的に換気を実施いたします。 <small>Ventilation will be carried out regularly.</small></p>	<p><b>お会計時のやりとり</b> トレー越しにやりとりをさせていただきます。 <small>We will exchange it over the tray.</small></p>

## 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1-15-1A-PLACE恵比寿南ビル4F
- 従業員数：926名（2020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：<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](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[中上]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ [pr\\_team@positive.co.jp](mailto:pr_team@positive.co.jp)