

1月21日（木）OPEN 13階御堂筋ダイニング／12階THEATUS心齋橋

株式会社パルコ（本部：東京都渋谷区、代表取締役兼社長執行役員：牧山浩三）は2021年1月21日（水）心齋橋PARCO13階にレストランフロア「御堂筋ダイニング」、並びに12階に「シアタス心齋橋」をオープンいたします。

13階レストランフロア「御堂筋ダイニング」には関東・関西を代表する名店10店舗が隣接する大丸心齋橋店本館10階レストランフロアと連動し、大人のお客様に上質な食とエンタテインメントをご提案いたします。12階「シアタス心齋橋」では7スクリーン・403席のスペシャリティーナ空間をご用意し、最高のおもてなしで、心から映画の世界を楽しめる時間をお届けいたします。

【13階】 御堂筋ダイニング

全国初出店2店舗、関西初出店1店舗、大阪初出店1店舗を含む計10店舗が心齋橋PARCOのレストランフロアを彩ります。大阪の定番料理から和食、洋食、中華、カフェまで多様なジャンルを揃え、また昼夜・シーンを問わず様々な場面でご利用いただけます。

また、「三田屋本店ーやすらぎの郷ー」では能舞台を店内に備え、食事を楽しみながら能楽をお楽しみいただけます。

店名	カテゴリ	エリア出店
うなぎ・和食 江戸川	うなぎ・和食	心齋橋初
おばんざい恵みダイニング すみび家	おばんざい・定食	全国初
神乃珈琲	カフェ	大阪初
串かつ料理 活	串カツ	心齋橋初
三田屋本店ーやすらぎの郷ー	ステーキ	心齋橋初
心齋橋 かつ喜	とんかつ	心齋橋初
心齋橋 松屋	焼肉	心齋橋初
鶴橋風月Modern	お好み焼き	
點心甜心	台湾小籠包・スイーツブッフェ	関西初
ビストロカラト	フレンチ・洋食	全国初



三田屋本店 — やすらぎの郷 —

【三田屋本店—やすらぎの郷—（心齋橋初）】

兵庫県三田市にある「有馬能楽堂」を擁するレストラン・三田屋本店—やすらぎの郷—が心齋橋に初出店。

椋の檜材を使い、日本画家・西田真人監修の鏡板を据えた能舞台は、小ぶりながらも本格的な能舞台の雰囲気を残すように仕上げ、能楽師による舞囃子などを上演。また、映像を使った新感覚の能楽バーチャルイメージもご用意。三田屋本店自慢のロースハムのオードブル、鉄板で供する黒毛和牛のステーキなど、上質な食事とともに日本古来の文化・能楽をご堪能いただけます。



ディナータイムには、能楽師による舞囃子と、囃子の演奏を上演。こだわりの食事とともに技の迫力をご体感いただけます。また、心齋橋PARCO限定・能楽の《バーチャルイメージ》による映像演出で未来的な空間を創出します。

※画像はイメージです。

オープン特別上演～舞台披露～

舞台披露にあたり、能楽師シテ観世流の大槻文蔵（おおつきぶんぞう）氏、能楽師囃子方大倉流の大倉源次郎（おおくらげんじろう）氏の二人の重要無形文化財個別指定保持者（人間国宝）による祝言の舞囃子「高砂（たかさご）」を上演いたします。名手の芸とともに、舞台披露を祝う特別メニューのお食事をお楽しみください。

日時：2021年1月21日（木）開場：11時、開演：11時30分

料金：20,000円（予定）※三田牛へレステーキ特別コースのお食事つき

定員：先着50名様限定

ご予約方法など詳細は三田屋本店公式ホームページにてご確認ください。

<https://sandaya-honten.co.jp/>



大槻文蔵氏



【ビストロカラト（全国初）】

“野菜の美食”をテーマに、ミシュランガイドの星を12年連続獲得し続ける“リュミエール”の新業態。スタイリッシュな空間で、リュミエールのエッセンスが盛り込まれたビストロ料理をカジュアルにお楽しみ頂けます。良質な食材を用いて、パテやビスク、ステーキフリット、リュミエールの裏メニューや、フレンチレストランのまかないもラインナップ予定です。



唐渡 泰（からと やすし）

株式会社ケイクル・リュミエール代表取締役社長・オーナーシェフ数々の名店・ホテルで修業後、2006年大阪・心齋橋に「リュミエール」を開業する。開業1年目に「ザガットサーベイ」でトップランキングを獲得。シェフとして第一線で“野菜の美食”をテーマに自身の料理を追求しながら、レストラン経営、飲食事業のプロデュース、フランス老舗紅茶「ダマンフレール」の輸入を行う。



心齋橋 松屋 

【心齋橋 松屋（心齋橋初）】

焼肉を繊細な料理人の技で楽しむ。松屋が世に先駆けて提供してきた名物ハラミや、市場から直接厳選して入荷した銘柄和牛を、季節感あふれる料理と共にご堪能いただけます。窓からの心齋橋の眺望を楽しみながら、口の中でとろけるお肉の旨みを存分にご賞味いただけます。



【看板商品・ハラミの由来】戦後屋台にて創業した松屋。一般にはまだ販売されておらず馴染みのなかったお肉・ハラミを日本で先駆けてハラミとして販売、人気商品として絶大な支持を受け続けています。その功績もあり2014年農林水産大臣賞（商品開発部門）を受賞。

ディナーコースはもちろん、ランチメニューでも名物ハラミとともに人気のチゲスープをセットでお楽しみいただけます。


 おぼんざい
恵みダイニング
すみび家

【おぼんざい恵みダイニング すみび家（全国初）】

日常食を取りそろえ、健康を食べていただく『第二の食卓』を実現。四季を彩る素材と厳選された新鮮素材をまごころ込めて調理します。

釜戸で炊かれたあつあつご飯と「毎日でも食べたい」そんな定食をご用意。人気商品の鯖の塩焼きはカリッと香ばしく焼き上げました。大根おろしであっさりとお召し上がりいただけます。

台湾小籠包とスイーツ
食べ放題のお店

 點心甜心
THE BUFFET
TENSIN-TENSIN

【點心甜心（関西初）】

台湾カフェスタイルのスタイリッシュでカジュアルな居心地の良い空間。ご注文ごとに蒸し上げる、調理長自慢の特製スープをたっぷり包み込んだ台湾小籠包と本格点心、5種のスープと麺や具が選べるオーダー拉麺や台湾逸品料理もおおすすめです。彩り楽しい台湾スイーツ、タピオカドリンクもラインナップ。THE BUFFET點心甜心は食楽の国「台湾」グルメ食べ放題のお店です。





【串かつ料理 活（心齋橋初）】

大阪で創業して50年以上を誇る串かつ料理の専門店。特注パン粉と長年の経験から厳選されたキャノーラ油を使い、油を必要以上に含ませない技法を用いた串カツは素材を活かした軽い食感を生み出します。活けの車海老や特選牛へレ、小鯛の三葉巻きなど素材と細工にこだわったものをご用意し、自家製5種のソースと共に、味、香り、食感を心ゆくまでお楽しみいただけるお店です。

おまかせコースのほかに、御膳セットなどメニューも豊富。



【心齋橋 かつ喜（心齋橋初）】

とんかつに使用する豚肉は、厳選した四元豚をベースに、料理長が目利きした数種類のブランド豚（東京産東京X、鹿児島産純粹黒豚、三重県産松阪ポーク、北斗島豚etc.）をその時その時にご用意しています。特製とんかつソースで食す王道のとんかつ屋でありながらも、こだわりの自家製デミソースや自家製のポテトサラダ、薫製の盛り合わせ、オリジナルの創作海鮮カツ、豚かつ屋が作る本気のかつカレーなど、まるで町の洋食屋さんにいるかのようなメニューも提供予定。老若男女楽しんでいただけるメニュー内容をご用意。



うなぎ・和食



【うなぎ・和食 江戸川（心齋橋初）】

京都にて創業し60有余年。関西では少なかった一度蒸してから焼き上げる江戸焼きうなぎを提供しております。ふっくらと柔らかく、とろけるような食感の国産うなぎを、伝統のタレでおたのしみください。天ぷらやお寿司のセットなど和食のご用意も。蒲焼やうなぎ弁当は、テイクアウトでもご利用いただけます。



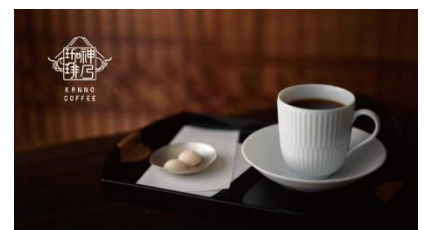
【鶴橋風月Modern】

つながりが少なく、季節ごとに産地と切り方を変えた、キャベツをたっぷり使用したお好み焼きと、鶴橋風月自慢の極太たまご卵麺をお好み焼きに乗せて焼き上げるモダン焼きが看板メニュー。仕上げに、創業以来変わらない鶴橋風月独自のソースとマヨネーズが加わり、他では味わえない美味しさを提供します。



【神乃珈琲（大阪初）】

神乃珈琲は、「日本人による日本人のための珈琲」をコンセプトに、一杯の珈琲を通してお客様の想像力をかきたて、味はもちろん味覚を超えたイメージの世界ごと堪能していただけます。最高峰品種の呼び声高いゲイシャ種（グアテマラ産）をブレンドした「陽煎HI・IRI」と、珈琲の起源とされるティピカ種（エルサルバドル産）をブレンドした「月煎TSUKI・IRI」。珈琲の、豆・ブレンド・焙煎・抽出のすべてに注力した一杯をご提供します。



【12階】 THEATUS SHINSAIBASHI

『シアタス心齋橋』では7スクリーン、全403席のスペシャリティーな空間をご用意しました。内装や家具にこだわった上質な空間の中で、最高のおもてなしと最先端の映像・音響設備で、心から映画の世界に入り込める時間をご提供します。これまでにない特別な体験を、これからの映画館でお楽しみください。



※画像はイメージです。

◇防疫対策劇場

映画を心置きなくご鑑賞いただけるよう、劇場内の換気を含め、タッチポイントにおける抗菌・抗ウイルス対策をおこないつつ、座席でのプライベート空間を確保することで、今までにない「安心・安全」を提供し、ゆっくりお寛ぎいただける空間をお届けします。

◇選べる3つの座席タイプ

お好みに合わせてお選びいただける、異なるタイプの座席を用意いたしました。いずれも革貼りで高級感あふれる仕様です。お客様のお好みの鑑賞スタイルにあわせて、上質で快適なシネマタイムを満喫していただけます。

◇最先端の映像と音響

シアタス心齋橋オリジナルスペックの映像と音響をご提供いたします。

21年1月の13階レストランフロア、12階映画館に加え、21年3月には地下2階レストランフロア「心齋橋ネオン食堂街」がオープンし、心齋橋PARCOはフルオープンいたします。

心齋橋ネオン食堂街 【21年3月オープン予定】

レストランの枠を超え、エンターテインメント&カルチャー発信する「刺激・食空間」

大阪を代表するネオ酒場～新進気鋭の話題店、スナック、バーに加え、アメ村カチャーの仕掛け人・ヤマモトヒロユキ氏、オガワジュンゾウ氏、南方学氏、古谷高治氏が手掛けるエンターテインメント&カルチャー発信スペース「ネオンスタジオ」をフロアを中心に配置。

また、平成の浮世絵師、東學氏によるアート演出が登場し、心齋橋を訪れる様々な人が昼夜集える唯一無二の感動体験型「刺激・食空間」を提供します。

人気行列店「フレンチおでん赤白」、「立喰酒場 金獅子」、「大衆食堂スタンド そのだ」、天王寺すしセンターがプロデュースする「ニューすしセンター」を始め、感動と笑いのマジックバー「Mr. Shin の店」やアメ村の異次元空間バー「BAR FARPLANE」、全日本スナック連盟とPARCOが共同企画する新しい形のスナック（社交場）など、個性豊かで楽しい飲食店25店舗をラインナップ予定。

店舗詳細は21年2月に発表予定。



※画像はイメージです。

【地下2階ショップ一覧】店名、カテゴリ、出店状況は20年12月時点の情報となり、変更となる場合がございます。

※店舗詳細情報については21年2月に発表予定です。

店名	カテゴリ	エリア出店
アイリッシュカリー&パブ	カレー・パブ	全国初
踊りだこ	たこ焼き・アルコール	心齋橋初
韓国酒場 K-LOVERS	本格韓国料理と韓国酒	全国初
赤白	フレンチおでん・シャンパーニュ・ワイン	心齋橋初
James' dream	ホノルルデリ&スナック	全国初
ニューワールド	モダン居酒屋	全国初
Japanese Craft Whisky Bar common	バー・ウイスキー	
十四焼鉄板 あをゑ	鉄板焼・お好み焼き	全国初
そばと酒と天ぷら しのぶ庵	蕎麦・天ぷら・酒	心齋橋初
大衆食堂スタンド そのだ	定食・食堂・居酒屋	心齋橋初
大衆中華酒場 若林	大衆中華酒場	全国初
立喰酒場 金獅子	立喰酒場	心齋橋初
立呑み処 七津屋	立呑み居酒屋	心齋橋初
dapaidang 105	焼き小籠包・アジア料理	心齋橋初
Tantanmen Seiran	担々麺	全国初
地下酒場スタンド ニューツルマツ(虹)	天ぷら・刺身・酒場	心齋橋初
ニューすしセンター	魚屋の吞めるすし屋	心齋橋初
BAR FARPLANE	ショットバー	
BUTCHER&WINE	ワイン・肉料理・ハンバーグ	関西初
芙蓉苑	四川料理	心齋橋初
Honmani Chicken	韓流チキン	心齋橋初
スペインバル Massa (仮)	スペインバル	心齋橋初
Mr.Shinの店	マジックバー	
やきとり正や	極みのつくね・焼き鳥	心齋橋初
TANK酒場/TANK喫茶	ART×立ち呑み/喫茶	全国初