

PRESS RELEASE

ブランド関西初出店！新感覚ガストロパブ&スポーツバー
『THE PUBLIC PLUM UMEDA』
うめきたグリーンプレイスに誕生

2025年3月21日（金）11:00グランドオープン

株式会社DDグループの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村 厚久）が運営するガストロパブ&スポーツバー「THE PUBLIC」ブランドの関西1号店となる『THE PUBLIC PLUM UMEDA』が3月21日（金）うめきたグリーンプレイス*3階にグランドオープンする運びとなりましたので、ご案内をいたします。

*2025年春開業 大阪駅(うめきたエリア)直結の都市型ショッピングセンター



概要

- 店名：「THE PUBLIC PLUM UMEDA」（ザ パブリック プラム ウメダ）
- 業態：ガストロパブ&スポーツバー
- 住所：〒530-0011
大阪市北区大深町 5 番 1 号 うめきたグリーンプレイス 3階 302区画
- 坪数：61.92坪
- 席数：92席
- 営業時間：11:00～23:00（L.O. 22:00）
- 定休日：無休
- TEL：06-4300-7102
- 公式HP：<https://www.bagus-99.com/publicplum/>
- 平均単価：4,000円～

シックなBARの趣きを持ちながらイベント時にはエキサイティングな スポーツバーへと変化する、「静と動」を兼ね備えた非日常空間

店内は、オーセンティックな英国PUBを想起させる一方で、PUBLICブランドならではのウィットに富んだグラフィックアートが飾られ大阪らしいエネルギーを演出。鹿のはく製が飾られた店のシンボルとなるアイランドバーは、ゲスト同士のボーダーを無くし、心地よい一体感を生み出します。スポーツイベント時は12台のモニターが現れ、臨場感のある空間で試合観戦をお楽しみいただけます。



和のテイストをパブフードに取り入れた独自のメニューを提供

ガストロパブ発祥の地・イギリスのパブフードを軸に、品質の良い日本各地の食材を使ったオリジナルメニューを考案。海外の方が慣れ親しんだパブフードに“和”のテイストを織り交ぜたPUBLIC独自の美食メニューを提供します。さらにダイナミックに味わえるアメリカンダイナーのメニューもチョイスし、国籍問わずどなたでも楽しめる料理を取り揃えております。ドリンクは、店舗オリジナルのクラフトビールとなる【PUBLICエール】を始め、シーズンビール、IPAなど特徴のある国産クラフトビールを配置している他、国産商材を使用したシグネチャーカクテル、日本各地の日本酒、国産ワインも取り揃えております。料理とのペアリングをじっくりご堪能ください。ランチタイムでは、PUBLICブランドの看板メニュー「US リブアイロースグリル 淡路島玉ねぎソース」をはじめ、多彩なメニューをご用意しております。



ブランドコンセプト

静と動。あらゆるシーンに適合できる多面性を秘める『THE PUBLIC』ブランドは、大人が寛げるシックなバーやラウンジでありながら、スポーツなどイベント時には、人々がエキサイティングに躍動する空間へと変貌。食事はパブフードをベースに、厳選した国産食材を使用し、ご馳走感のあるオリジナルメニューをラインナップ。何気ない日常を艶やかに演出する大人の Escape Spotです。



THE PUBLIC SIX

■住所：〒106-0032

東京都港区六本木6-8-22 イケガミビル1F

■TEL：03-5413-3182

■営業時間：

月～木 17:00～翌03:00 (L.O.翌02:00)

金・祝前日 17:00～翌05:00 (L.O.翌04:00)

土 11:00～翌5:00 (L.O.翌04:00)

日・祝 11:00～翌3:00 (L.O.翌02:00)

■公式サイト：<http://www.bagus-99.com/public6/>



THE PUBLIC RED AKASAKA

■住所：〒107-0052

東京都港区赤坂3-11-8 ザ・センチュリオンホテルクラシック赤坂1F

■TEL：03-5545-3953

■営業時間：

日～木・土・祝日 11:00 - 翌3:00 (L.O. 2:00)

金曜・祝前日 11:00 - 翌5:00 (L.O. 4:00)

ランチ営業 毎日 11:00 - 15:00

■公式サイト：<https://www.bagus-99.com/publicred/>



報道関係の方からのお問い合わせ先

株式会社ダイヤモンドダイニング



公式サイト：<https://www.diamond-dining.com/>

担当：中田 紫野



メールアドレス：shino_nakada@diamond-dining.com