

2017/10/19 GRAND OPEN !!

天守閣が目の前、大阪城に一番近いレストラン・パーティ・ウェディング施設

ザ ランドマーク スクエア オオサカ  
「THE LANDMARK SQUARE OSAKA」 開業



THE  
LANDMARK  
SQUARE  
OSAKA



# THE LANDMARK SQUARE OSAKA

## — About —

大阪城の脇に佇む歴史的建造物「旧第四師団司令部庁舎(もと大阪市立博物館)」。  
情緒溢れる重厚な建物の趣を活かしてリノベーションし、  
2017年10月、レストラン・パーティ・ウェディングなど訪れる人の感動の舞台となる  
「THE LANDMARK SQUARE OSAKA」として生まれ変わります。

刻まれた歴史の雰囲気漂う空間で、  
大阪城を眺めながら記憶に残る唯一無二の時間をお楽しみください。

## — Concept —

**「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。」**

歴史的建造物である「旧第四師団司令部庁舎(もと大阪市立博物館)」という重厚な趣と  
これまでの歴史を受け継ぎながら、現代のエッセンスを加え、融合させてゆく。

日本のクールさを現代風に再編集したサービスを国内外に発信し、歴史と伝統を感じるスタイリッシュな空間で、  
ここでしか体験できない非日常的な時間を提供します。

— History —



昭和 6 年に建設された重厚な欧州ロマネスク様式の建物であるこの建物は、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、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ました。

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、またその後は大阪府警本部として使用され、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るなど、大阪城とともに多くの人々と関わり守られてきました。

2017 年、近代建築としての価値を保存しながら和洋折衷の現代的解釈を加え、国内外から訪れる人々に、空間・サービス・料理のトータルで歴史と現代が融合するエンターテインメントの場として新たな歴史を歩みます。



大階段



師団長室



ステンドグラス



貴賓室



## RESTAURANT

【2F】クロスフィールド ウィズ テラスラウンジ

### 歴史と現代がクロスする、タイムトリップレストラン

**crossfield**  
with TERRACE LOUNGE



クラシカルで重厚な趣の建物の内部に足を踏み入れると、歴史と現代、多様な人々が交差する空間が広がります。

かつて天皇を迎え入れる部屋「貴賓室」や、洋館を象徴する天井に高く伸びた窓枠がレトロな雰囲気演出。クラシックな洋館にふさわしい洗練された本格的なモダンイタリアン料理とともに、歴史と現代を存分に感じていただける空間です。

#### ■MENU

[ ランチ ] 1,800 円～(平日) 2,000 円～(休日)

新鮮な近畿野菜を中心に構成されたランチプレートに、こだわり野菜のサラダ、前菜、スープ、デザートbuffetが付きまします。

メインは、関西近郊の肉や魚のグリルのほか、パスタやリゾットなどもご用意しています。



[ ディナー ]



#### 真白なほろ苦いサラダ ゴルゴンゾーラのクリームとトリュフのドレッシング

1,300 円

程よい苦味を感じられるイタリア原産の高級野菜をふんだんに使用した、見た目にも珍しい真白なサラダ。トリュフとゴルゴンゾーラの香りが特徴のクリーミーなソースが、野菜の苦味と調和し、ペコリーノチーズの塩加減によって、さらに食欲をそそります。



#### 魚介のアクアパッツァ

2,400 円

身のふっくらした白身魚を豪快に一匹丸ごと使用したアクアパッツァ。白ワインをベースとしたシンプルな味付けに、ムール貝やアサリのコク深い出汁が合わり、魚介の本来の旨みを楽しめる一品。



#### 京都日吉ポークのサルティンボッカ

2,400 円

食べ応え抜群のポークチョップに、生ハムを巻きつけじっくり焼き上げた一品。白ワインをベースに仕上げたソースと、爽やかな香りが特徴のセージを練りこんだバターを添えることで、肉の旨みが引き立ちます。

※サルティンボッカとは

薄切りの豚肉などに、生ハムとセージの葉を巻き上げたものを、白ワインとバターで仕上げたイタリア料理。



#### 和牛イチボ肉のタリアータ

3,200 円

肉らしいしっかりとした旨みと脂身のバランスがよい国産のイチボ肉を、ルッコラなどの野菜と合わせ、サラダ仕立てにした一品。バルサミコソースのさっぱりした味わいに加え、スライスし散りばめたパルメザンチーズで、よりコクのある味わいを生み出します。



#### イベリコ豚のラゲー 白いミートソースとライム

1,400 円

ほぐした柔らかい豚肉の旨みと、白ワインの爽やかさにクリーミーなコクの調和が楽しめる、白いミートソースのパスタ。スライスしたライムの酸味は、旨みの強いラゲーとの相性もよく、バランスの取れた一品となっています。

[ カフェ ]



かつて天皇を迎え入れる部屋「貴賓室」では、大阪の地元の食材を取り入れ和の要素を加えた、お重入りアフタヌーンティーをご用意しています。

貴賓室から繋がるテラスでは、大阪城の全景を見上げながら食事やカフェなどの贅沢な時間をお過ごしいただけます。



**お重アフタヌーンティー**  
2,500 円

日本の伝統的なお重を活かし、毎日お店で焼き上げる自家製パンズのバーガーやスコーンを含む約13種類ものシェフ自慢のアパタイザーとデザートの数々をご用意。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。

《参考》Taste of THE LANDMARK SQUARE OSAKA



※2017 年 6 月、大阪城公園駅前のエントランスエリアに誕生した「JO-TERRACE OSAKA」内に、7月新しくオープンした Taste of THE LANDMARK SQUARE OSAKA(テイスト オブ ザ ランドマークスクエア オオサカ)でも、このテイストを出来ます。

店舗名称	crossfield with TERRACE LOUNGE/クロスフィールド ウィズ テラスラウンジ		
電話番号	06-6941-7100	FAX	06-6941-0778
営業時間	Lunch 11:00 ~ 15:00 (L.O.14:30) / Cafe15:00 ~ 17:00 (L.O.16:30) / Bar 17:00 ~ 22:00(L.O.21:00)		
席数	ダイニング：159席 / 個室：4室 30席 / テラス 32席		
WEB	<a href="http://www.landmark-osaka.com/restaurant/crossfield.html">http://www.landmark-osaka.com/restaurant/crossfield.html</a>		

**【3F】レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー**  
**大阪城一丁目一番地、世界を旅するレストラン**

Restaurant  
**RASPBERRY**  
with MOON BAR

天守閣を思わせるゴールドとグリーンを基調とした店内は、ワンランク上の上質な空間を演出。歴史の趣を感じる雰囲気の中で上質なフュージョンフレンチを存分に堪能いただけます。その土地の食材、調理法、食を味わう楽しみなど、世界中を巡るようなテーマや物語をコースに吹き込み、月替わりで発信していきます。

10月11月は豊臣秀吉をテーマにした限定コース。一皿ごとに日本酒をペアリングしながら、秀吉ゆかりの食材を使用したこだわりのコースをお楽しみいただけます。



■MENU

10、11 月限定コース『秀吉』	内容	秀吉との由縁	ペアリング
	<p><b>ー利休ー</b> <b>始まりに食前酒と</b></p> <p>抹茶のほか、赤や深緑の色合い等、利休の茶会をイメージした一皿。 レバームースのシガー／赤パプリカのガトー／抹茶の泡／うぐいす餅に見立てたホタテのムースの4種類を一口サイズで楽しめます。</p>	<p>秀吉の側近として、政治的にも強い影響力をもっていた利休は、茶湯の天下三宗匠と称せられていました。</p>	<p>天野酒 にがり酒 「金剛雪」</p>
	<p><b>ーさまざまな調理法ー</b> <b>秋刀魚 そばがき バルサミコ ラルド ウズラ</b></p> <p>旬の秋刀魚をパテ・コンフィ・炙りカルパッチョの3種類の調理法で味わえます。そばがきのピューレと、秋刀魚の肝にバルサミコをあわせたコクのあるソースで更に味わい深く仕上げられています。</p>	<p>そば粉をお湯で練り、当時は団子のようにして食したそばがきは、秀吉も好んで食したといわれています。</p>	<p>天野酒 吟醸酒 「醸るり」</p>
	<p><b>ー海の幸と大地の恵みー</b> <b>根セロリ プイヤベースのジュレとブラックチュイル</b></p> <p>エビ・ウニ・キャビア・鮮魚を、ピヤベースとエビの出汁のジュレを合わせるという、魚介の旨みが詰まった贅沢な一皿。香りがやさしく繊細な根セロリのムースは、旨みを引き立たせます。</p>	<p>秀吉のもとには、海の幸から山の幸まで、手に入らないものは無いほどの食材が集まりました。大名になった後は、烏賊、鮑などの海産物を好んで食したそう。</p>	<p>天野酒 吟醸酒 「醸るり」</p>
	<p><b>ーショーフローー</b> <b>フォアグラ リンゴ 五香粉のグラス</b></p> <p>花椒や丁香などを混ぜ合わせた混合香辛料が、フォアグラのコクを、より一層引き立てます。温かさで冷たさ、コクと酸味の調和とれた一皿。</p>	<p>花椒は400年以上も前から 高貴な食材として扱われ、豊臣秀吉や徳川家康にも献上されたほどの超高級品です。</p>	<p>熟成酒系</p>
	<p><b>ーロワイヤルー</b> <b>秋鱧のラビオリ 奈良県産金牛蒨 セツ茸とそのコンソメ 金山寺</b></p> <p>ラビオリは、秋鱧のすり身と金山寺味噌、数種のキノコを煮詰めたデューセルをあわせており、旨みの深いスープとの相性が良い。奈良の地元野菜の金牛蒨を使用し、大地の香りを楽しめます。</p>	<p>天下を取り、裕福な生活をしながらも、貧しかった時に食べた牛蒨が秀吉にとっては原点でした。地元の村人も出世を祝う品に泥つきの牛蒨を送ったという説もあります。</p>	<p>生酒系</p>
	<p><b>ー大阪湾からー</b> <b>金目鯛 黒大根 アイゴブリードと奈良県大和茶のエスプーマ</b></p> <p>大阪湾から届く、肉厚な金目鯛を贅沢に使用。スープと大和茶をムース状に仕立て、甘みの強い黒大根と、金目鯛に絡めることで、素材の味をバランスよく楽しめます。</p>	<p>秀吉が朝鮮出兵の際に大阪の母へ鯛を届け、その際に塩で包んで送った事が対の塩釜焼きのルーツといわれています。</p>	<p>生酒系</p>

	<p>一河内よりー 河内鴨と九条葱 フランポワーズ ローズ 麦飯ガレット 河内の守口</p> <p>フランポワーズと鴨の王道の組み合わせに、 麦飯のガレットを合わせた、斬新な一皿。 鴨とガレットをソースに絡め、九条葱と一緒に 食べるのがポイントです。</p>	<p>琵琶湖の鴨の味が忘れられず大阪でも飼育を奨励したといわれています。麦飯は、秀吉にとってどんな豪華な食事よりも、大切に好物のひとつでした。</p>	<p>純米酒系</p>
	<p>ー80℃の低温ー 淡路柗座牛サーロイン フランス産きのこ 2色のトリュフ</p> <p>さしも程よく、赤みの旨みも強い淡路の和牛を低温で焼き上げた一品。 スライスとパウダー状の2種の黒トリュフの香りがより一層肉の旨みを引き立てます。</p>	<p>豊臣秀吉が小田原城を攻めた際、秀吉側の武将、高山右近が蒲生氏郷や細川忠興らに牛肉を振る舞ったという史実が残っています。</p>	<p>熟成酒系</p>
	<p>ーお口直しにー富有柿のカルパッチョ</p> <p>地元の富有柿を使用したデザート。 甘みが強く、肉厚で、果肉が柔らかいのが特徴のさっぱりとした一皿です。</p>	<p>秀吉が中国地方の毛利輝元を招いた際に、絆を深めるため、当時貴重であった柿を干してのしたものを渡したという説があります。</p>	<p>天野酒 大吟醸</p>
	<p>ー秋の味覚ー 無花果と栗のフォンダン カシス スペキュロスと</p> <p>栗のムースや、ラムレーズンのアイス、イチジクなど秋の旬の味覚をふんだんに感じられるデザート。秋のコースを締めくくるにふさわしい一品です。</p>	<p>無花果は、秀吉が朝鮮へ派兵した際、小西行長が朝鮮から持ち帰り、秀吉にその樹を献上したことから「高麗柿」とも言われています。</p>	<p>天野酒 大吟醸</p>

LUNCH / 7品 : 7,000円 DINNER / 11品 : 10,000円



『秀吉』全 11 品と秀吉ゆかりの日本酒含むペアリングプラン 15,000円

「秀吉」では、料理とお酒の相性をご提案します。

ワイン、ノンアルコールに加え、天野酒(にごり酒「金剛雪」/吟醸酒「醸るり」/大吟醸)、その他、熟成酒、生酒、純米酒など料理 1 品 1 品に合うドリンクを揃えております。

店舗名称	Restaurant RASPBERRY with MOON BAR / レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー		
電話番号	06-6941-7100	FAX	06-6941-0778
営業時間	Lunch 11:00~15:00(L.O.14:00) / Dinner 17:00~22:00(L.O.20:30) / Bar 17:00~22:00(L.O.21:30) ※土日祝日はランチお休み		
席数	ダイニング : 54 席 / バー : 22 席 / 個室 : 7 室 54 席		
WEB	<a href="http://www.landmark-osaka.com/restaurant/raspberry.html">http://www.landmark-osaka.com/restaurant/raspberry.html</a>		

【屋上ルーフトップテラス】 ブルーバードズ ルーフトップテラス  
 天守閣が手に届きそうなほど近い、大迫力の眺望



天守閣を見ながら BBQ が楽しめる屋上ルーフトップテラスは、  
 2018年3月オープン予定

※グランドオープンから4日間、無料公開(ドリンク販売あり)します。

**WEDDING**

大阪城を至近に望む屋上のチャペルや、披露宴会場など、絶好のロケーションとモダンでレトロな気品のある空間で  
 唯一無二のウェディングを執り行えます。



■チャペル (ガーデンチャペル)  
 天守閣を至近に臨むオープンエアのガーデンチャペル。  
 96名様まで着席可能



■チャペル (サンタナ)  
 優しい陽光が降り注ぐ邸宅の大広間  
 のようなクラシックチャペル。  
 108名様まで着席可能



■披露宴会場  
 3つの会場を併設。  
 60名 219万~などプランも豊富に  
 用意する。108名様まで着席可能

**BANQUET [イベント・パーティ]**

大阪城公園の特徴でもある「桜」「梅」「松」をテーマにした、「ロータス」「モニカ」「コースト」の3バンケットで記憶に残る  
 宴席をプロデュース。窓から覗く大阪城の天守閣は荘厳です。

➢ 利用用途: 行政・法人・大使館利用、修学旅行、プレスイベント、パーティ etc



**LOTUS(ロータス) 【桜】**  
 3階に位置する会場からは、大阪城公園の  
 美しい眺望と、窓から覗く天守閣が見える。  
 【最大収容人数】 230名(シアター)



**COAST(コースト) 【松】**  
 木目をベースとしたブラウンの色調が落ち  
 着いた印象を与える空間。  
 【最大収容人数】 100名(シアター)



**MONICA(モニカ) 【梅】**  
 少人数の宴席や会議にも使用できる、緑  
 溢れる上質な空間。  
 【最大収容人数】 80名(シアター)

**<施設概要>**

- ◆運営エリア
  - 屋上 ROOF TOP: レストラン、バー、チャペル
  - 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
- ◆所在地: 大阪府大阪市中央区大阪城 1-1 MIRAIZA OSAKA-JO 内
- ◆アクセス: 大阪市営地下鉄 谷町線「谷町四丁目」駅 1-B 出口から徒歩 15 分、  
 JR 環状線「大阪城公園」駅から徒歩 20 分
- ◆URL : <http://www.landmark-osaka.com>





【ご参考】 THE LANDMARK SQUAREとは



「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

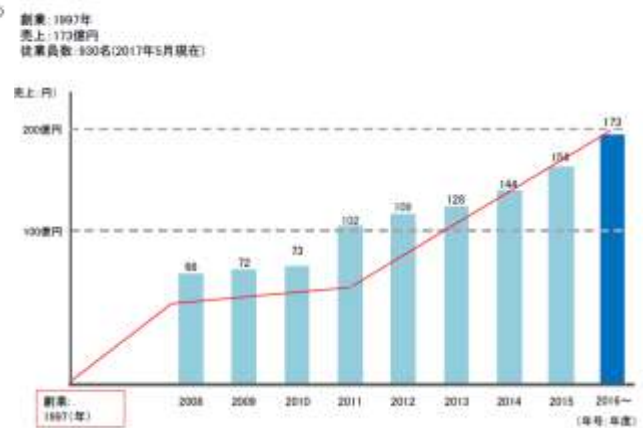
株式会社ポジティブドリームパーソンズ(東京都渋谷区：代表取締役社長 杉元崇将)は、1997年7月1日創業の、全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業です。創業当初は、ウェディングプロデュースを専門とし、自社会場を持たずに提携するレストラン会場でプランニングを実施する“持たざる経営”で、当時としてはめずらしかった、レストランウェディングを拡大、業績を伸ばしてまいりました。2002年以降、自社運営の会場で事業展開を加速させ、ウェディングを中心としたレストラン、ホテル、フラワー、バンケット（宴会）のイベントプランニング、コンサルティング事業という6事業を展開。1万件以上にも及ぶ顧客デ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年目を迎えた昨年度より、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じた驚きや感動提供に軸をおき、名古屋や仙台、大阪に初出店するなど、エリアを拡大しています。

■事業展開エリア



1. ポジティブドリームパーソンズについて

■売上規模



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：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( positivdreampersons\_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：平岡・池田・土屋 TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 E-mail/ [pr\\_team@positive.co.jp](mailto:pr_team@positive.co.jp)