

厳選食材とワインのペアリングを楽しむ夜のアフタヌーンティー“ハイティー”を 「テイスト オブ ザ ランドマークスクエア オオサカ」で12月2日(水)より販売開始

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）が運営するレストラン「Taste of THE LANDMARKSQUARE OSAKA（テイスト オブ ザ ランドマークスクエア オオサカ）」（以下 TTLO）は、2020年12月2日（水）よりディナー営業を再開し、日中はアフタヌーンティー、夜は“ハイティー”お楽しみ頂けるレストランへリニューアル致します。



【詳細 URL】 <https://www.landmark-osaka.com/20201119/73510>

TTLO は、大阪城天守閣隣接の施設「MIRAIZA OSAKA-JO」内、「THE LANDMARK SQUARE OSAKA（ザ ランドマークスクエア オオサカ）」（以下 TLO）のサテライトダイニングとして、大阪城公園駅前のエントランスエリアに構える施設「JO-TERRACE OSAKA」内の和モダンラウンジです。

これまでは、TLO 内の貴賓室でお召上がり頂ける人気のアフタヌーンティーをご提供しており、TTLO のランチタイムでも重箱に詰めた季節の前菜やデザート、ロンネフェルトの紅茶がセットになったアフタヌーンティーをお楽しみいただいております。そこで今回は人気のアフタヌーンティーをディナータイムでもお楽しみいただけるようにハイティーとしてご提供を開始いたします。

リニューアルオープンし、ご提供するアフタヌーンティーとハイティーは、これまで以上に地産地消にこだわり、近畿や近郊の野菜と魚介を用いたメニューを取り揃えています。



新たにディナータイムでご提供するハイティーは、魚介や野菜の選定にこだわり、20種類のお料理やデザートと共に、ティーマスター厳選紅茶とワインのペアリングをお楽しみいただけます。

野菜はこだわりの産地から旬の食材を取り寄せ、魚介は目利きの縄芳さんから近畿近海で鮮度の高い鮮魚を当日仕入れご提供いたします。

料理に合わせる紅茶は、中東の7ツ星ホテルでも提供されているロンエフェルト紅茶や、ワインと紅茶を合わせたオリジナルドリンクのペアリングをお楽しみいただけます。

新たにご提供を開始する「ハイティー」の詳細は以下の通りです。

<商品概要>

【夜のアフタヌーンティー“ハイティー”】

鮮魚×野菜の近畿厳選食材とティーマスターが届ける紅茶とワインのマリアージュ 4,500円(税込)



近畿野菜と魚介の前菜10種、選べる鮮魚のメインディッシュ、テーマと季節カラーを設けたデザート5種、目の前で仕上げるデザートがセットになったハイティーをご用意しております。ドリンクは、季節のお料理に合わせたオリジナルドリンクをペアリングでご用意し、素材の旨味とのマリアージュをお楽しみください。

■こだわり近畿野菜と魚介を使用した前菜10種。

- ・淡路産タマネギと六甲シャンピニオンのフリッタータ
- ・大阪天王寺カブと姫ニンジンのピクルス オリーブパン粉
- ・泉州産冬キャベツで包んだホタテとコンソメジュレ
- ・兵庫県産カボチャとエビのクロケット フロマーージュブランソース
- ・京都産九条ネギとアオリイカのサルサヴェルデ
- ・京都産万願寺トウガラシとジャコのフリット
- ・奈良県産わさび菜とタコのインサラータ ケイジャンスパイス
- ・京都産大黒シメジのグリル フルール・ド・セル
- ・京都産舞子金時のローストとオイルサーデン ピンクペッパー
- ・奈良県産有機ルッコラとパルメジャーノガレットで巻いた白身魚のムース

■近海より仕入れたシェフ厳選本日鮮魚

※下記よりご当日お選び頂けます。

- ・和歌山産寒サワラのムニエル ヴァンプランソース
- ・和歌山産真鯛のヴァプール ジェノベーゼ
- ・和歌山産コロ鯛のポワレ バルサミコクリーム
- ・活オマールのソテー オランダーズソース(+1,000)

■パティシエ特製デザート <食材テーマ【りんごとさつまいも】 テーマカラー【ルージュ】>

- ・さつまいものクレームブリュレ
- ・アップルティージュレ ベリーソース
- ・さつまいものガトーキュイアンサンプル
- ・紅玉のテリーヌ ピスタチオロースト
- ・紫さつまいもと白玉のモンブランデクパーージュデザート

■デクパーージュデザート

大阪泉州産温州みかんのコンポート ブラッドオレンジのジュレとグラス

■ティーマスター 厳選紅茶とワインのペアリング 6 種

※お料理に合わせたマリージュをご用意しております。(ノンアルコールも変更可能です。)

■デザート提供時にロンネフェルトの紅茶各種をご用意しております。

※メニューは仕入れにより変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

ご予約はこちら/

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=12177&planid=182928

店舗概要



店舗名/テイスト オブ ザ ランドマークスクエア オオサカ

住所/大阪府大阪市中央区大阪城 3-1

(JO-TERRACE OSAKA 内)

TEL/ 06-6941-0771

営業時間/

※12月の営業予定時間(11月19日時点)

【水曜～土曜】 11:00～21:30

【日曜】 11:00～17:00

※月・火曜日は店休日

※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最新情報は公式ホームページをご確認くださいませ。

URL/ <https://www.landmark-osaka.com/jo-terrace/taste-of.html>

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