

【報道関係各位】

2023年11月22日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

クリスマス限定「THE LANDMARK SQUARE OSAKA」
大阪城天守閣を臨む 贅沢特別コースのご予約受付中

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：宮下 慶輔、以下 PDP) が運営する「THE LANDMARK SQUARE OSAKA (ザ ランドマークスクエア オオサカ)」内のレストラン2店舗にてクリスマス期間限定の特別なプランをご用意しました。

大阪城天守閣を望む贅沢な空間でクリスマスの特別な日を演出します。クラシックな洋館にふさわしい洗練されたお料理とともに、歴史と現代を感じていただけます。





2F「クロスフィールド ウィズ テラスラウンジ」では、肉の旨味をダイレクトに味わう国産牛のグリルや赤ワインでじっくりと煮込んだ神戸ポークをメインに、香ばしく焼き上げたサーモンのインパデッラ、帆立やズワイ蟹を使用した前菜やサラダなど、豪華食材と地場食材で織りなす特別メニューをご用意しております。

<メニュー 一例>

【STUZZICHINO】帆立のソテー カリフラワーソース カラスミのアクセント

帆立を片面ソテーし、カリフラワーソースを合わせました。アクセントのカラスミの香りをお楽しみください。

【ANTIPASTO】ズワイ蟹とエビのインサラータ 旬菜と林檎ドレッシング

前菜 ズワイ蟹と冬野菜に林檎ドレッシング。冬野菜を色々な調理法で仕上げ食感や香りを感じれる一皿です。

【PASTA】トリュフ香る牛肉のラゲー

ソースがよく絡む、3D パスタと言われる食べるころによって食感の違いを楽しんで頂けるショートパスタ“ストリケッティ”を使用しました。

【PESCE】サーモンのインパデッラ 柚子香る白ワインソース

脂のったサーモンの皮をパリッと仕上げ、直前でソースをかけることでフワッと柚子の香りが立つ一皿です。

【CARNE】国産牛のアラグリッリア マデラソース

国産牛の牛肉の旨味をダイレクトに楽しんでいただけるようグリルし、じっくり火を入れ仕上げました。甘味のあるマデラワインをベースにするソースでお楽しみください。

■ディナー

価格：¥10,000～

日程：12月22日～25日

12月23日～25日 4部制 1部 17:30～、2部 18:00～、3部 20:00～、4部 20:30～

■ランチ

天然飼料で育てた甘味を増した奥丹波鶏のトマト煮や帆立の前菜、ズワイ蟹とエビのサラダなど、近畿の厳選素材や豪華食材を贅沢に使用した全5品です。

価格：¥6,000～

日程：12月22日～25日

12月23日、24日 2部制 11:30～13:00 13:30～15:00

■予約サイト https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014007601/13607

Restaurant RASPBERRY with MOON BAR (レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー)



3F「レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー」では、旨味の強い淡路島の栲座牛（くぬぎぎぎゅう）をメインに、クエのスープや車海老、鰻など豪華食材を使用し、フレンチと和が織りなすスペシャルコースで仕上げております。洗練されたクラシカルな空間で、大切な方と思い出に残るひと時をお過ごしください。

<メニュー 一例>

【Hors-oeuvre】鴨胸肉のロティ 冬の大地とクランベリーのソース

柔らかく火を入れた鴨肉に冬野菜をそれぞれ調理して冬の大地を表現しました。

【Deuxieme】九絵 日本酒とマリーゴールドのスープ

九絵と相性が良い柑橘に似た香りのマリーゴールドを纏わせて、日本酒をアクセントに九絵鍋をイメージしました。

【Poisson】鰻 難波葱 マトロート

ワインや香辛料の香りを付けた鰻を、和の要素と融合させました。

【Viande】栲座牛 草餅 林檎の甘いソースと共に

旨味の強いお肉と林檎の甘いソース、そして苦みのある草餅を合わせた一皿。

【Dessert】聖夜の一時 ～煎茶の香に包まれて～

ホワイトチョコやピスタチオの味わいの中に煎茶の香りを加え、特別な時間の憩いのひと時を。

■ディナー

価格：¥12,000～

日程：12月23日～25日

12月23日 20:00-22:00

12月24日 2部制 1部 17:00-19:00、2部 19:30-21:30

12月25日 2部制 1部 17:30-19:30、2部 20:00-22:00

■ランチ

旨味の強い国産牛ロースと甘い林檎ソースのマリアージュを楽しむメインや、柔らかく火入れした鴨胸肉のロティなど全5品を和のテイストでお楽しみいただけます。

価格：¥6,000～

日程：12月24日～25日

2部制 1部 11:30～13:00 2部 13:30～15:00

■予約サイト https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014007601/13608

店舗詳細

THE LANDMARK SQUARE OSAKA (ザ ランドマークスクエア オオサカ)

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

公式サイト <https://www.landmark-osaka.com/>

・ crossfield with TERRACE LOUNGE (クロスフィールド ウィズ テラスラウンジ)



TEL :06-6941-7100

営業時間 LUNCH 11:30-15:00(L.O.14:00)

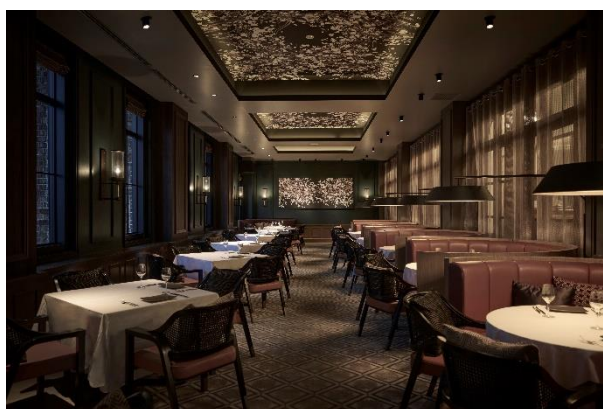
CAFE 15:00-17:00(L.O.16:30)

DINNER 17:00-21:00(L.O.20:30)

定休日 火曜日(祝日を除く)

公式サイト <https://www.landmark-osaka.com/crossfield/>

・ Restaurant RASPBERRY with MOON BAR (レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー)



2023年12月22日(金)~25日(月)の4日間限定で営業を実施いたします。

公式サイト <https://www.landmark-osaka.com/raspberry/>

運営会社概要

- 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
- ファウンダー：杉元 崇将
- 代表取締役社長：宮下 慶輔
- 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
- 従 業 員 数：996名（2023年6月1日現在）
- 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（https://twitter.com/pdp_kandou）
YouTube（<https://www.youtube.com/positivedreampersons>）
Instagram（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 [須藤・小瀬村]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp