

2020年9月3日

グランフロント大阪 事業者

N T T 都市開発株式会社
 オリックス不動産株式会社
 ジャパンエクセレント投資法人
 株式会社竹中工務店
 日鉄興和不動産株式会社
 阪急電鉄株式会社
 三菱地所株式会社

株式会社大林組
 関電不動産開発株式会社
 積水ハウス株式会社
 東京建物株式会社
 日本土地建物株式会社
 阪急阪神リート投資法人

一般社団法人グランフロント大阪TMO

グランフロント大阪ショップ&レストラン

9月10日（木）「ウメキタ フロアUMEKITA FLOOR」がリニューアルオープン ～その他、13店舗のファッションやアウトドア・飲食店舗もぞくぞく登場～

グランフロント大阪ショップ&レストラン（大阪市北区大深町）では、お客様に一層楽しんで頂ける施設を目指し、春から大規模なリニューアル工事に着手してきた北館6階の飲食フロア「UMEKITA FLOOR（ウメキタフロア）」が、その工事を終え、9月10日（木）にリニューアルオープンいたします。

同フロアは、「大人のあそび場」をコンセプトに店内だけでなく、フロア内の客席（共用部席）でも各店の料理を楽しめる個性的な飲食ゾーンとして、2013年の開業以来、多くのお客様にご利用いただいております。今回のリニューアルでは、「上質な大人の社交場（あそびば）」をコンセプトとし、共用部の改装や店舗の入替を行い、ゆっくり過ごしていただける更に魅力ある飲食ゾーンへと生まれ変わります。

■リニューアルのコンセプト

「上質な大人の社交場（あそびば）」
 ～遅くまで様々な楽しみ方でゆっくり過ごせる場所の再構築～



メインエントランスエリアのイメージ

■ **リニューアルポイント**

① **共用部席を大規模改装**

ウメキタフロアの特徴の1つでもある、フロア内全店の料理を楽しんでもらえる共用部席を大幅に改装します。フロア全体を4つのゾーンに分け、お客様の様々な利用シーンに合った雰囲気を提供いたします。

「メインエントランスエリア」の床には大理石をあしらい、落ち着いた重厚感を創出すると共に、イベント時にはバーにもなるカウンターを設け、お客様をお出迎えする高揚感に満ちた空間へと改装いたします。壁面が全面ガラス張りの「ウィンドウエリア」では眺望の良さを更に楽しんで頂けるよう、グリーンで彩られたテラス空間をイメージし、半屋外で食事をしているような心地よさを感じることのできる内装といたしました。その他、隠れ家感を楽しんで頂ける「路地裏エリア」では、異国の雰囲気とライトの灯りが心地よく、つつい長居してしまうような空間を創出し、吹き抜けを挟み他エリアの賑わいから離れた「ウォールエリア」では、ソファ仕様椅子を配置し、ゆったりと過ごして頂ける空間へとリニューアルいたします。



ウィンドウエリアのイメージ



路地裏エリアのイメージ

② **個性豊かな店舗が入店**

フロア内の既存店舗のレイアウトを一部変更するとともに改装を行う一方、新たな6店舗が新規オープン。「友人・同僚と賑やかに」「落ち着いた雰囲気ゆっくり」「一人でサク飲み」など、これまで以上に多様な楽しみ方ができる全13店舗のラインナップでお客様をお迎えします。

(一部店舗については先行してオープンしております。)

【チーズダイニング】

CHEESE KITCHEN RACLER

(チーズキッチンラクレ)

ラクレットやチーズフォンデュなどの代表的なチーズ料理をはじめ、世界各国のチーズを用いて提供する「おすすめチーズレシピ」など、様々なチーズ料理を取り揃え、チーズと相性の良いワインと共にゆっくりとお食事をお楽しみいただけるカフェ&ダイニング。



【クラフトビール】

BAK (バク)

きゅうりのビール、ウナギの蒲焼きビール、苦すぎるビールなど、大阪人が、大阪でつくった、大阪でしか飲めない、オモロいビールが常時10種類！

そんな愉快的クラフトビールと、程よく近い距離感の『大阪流のおもてなし』で、お客様をお迎える。



【寿司】

寿司 富久佳 (スシ フクヨシ)



名物の伝助穴子をはじめ、新鮮な季節のネタは勿論、シャリへのこだわりを何よりも重視。新米と古米の独自のブレンド米を使用し、シャリの温度と寿司酢の配合にこだわり抜いて、最高のお寿司へと仕上げる。
ウマイ寿司をより安く、感動と幸せを提供する。

【炭火烧鳥】

麩と炭火烧鳥 発酵おでん 一献三菜

(コウジトスミビヤキトリ ハッコウオデン イッコンサンサイ)



和発酵調味料を活かした料理とおでんを気軽に楽しめる。厳選された素材を土佐備長炭でじっくりと焼いた大山地鶏や旬の野菜、和発酵調味料に漬け込んだ魚も炭焼きで提供。5種類の自家製発酵調味料をブレンドしたスープで炊き上げた「おでん」のほか、和発酵調味料を使用したおぼんざいも多数取り揃える。

【お好み焼き】

お好み焼 清十郎

(オコノミヤキ セイジュウロウ)



厳選素材と伝統の「ダシ」を使用し、大阪の老舗名店の味を受け継いだ、「本場大阪の味」お好み焼き。口の中いっばいに広がるダシの旨味と、甘みの効いたタレが絶品！

【生ハム・ワイン】

移転・改装オープン

MAMMA PARMA (マンマパルマ)



空輸で直輸入したイタリアパルマ産生ハム“プロシュットディパルマ”をオーダーごとにその場でスライス。パルマ郷土料理と地元ワインと共に本場の味を気軽にカジュアルに楽しめる。

③営業時間の変更

今回のリニューアルに伴い、営業時間を変更します。月～木曜日は営業時間を短縮する一方、金・土曜日は営業終了時間を1時間延長し、よりゆっくりと楽しんで頂けるフロアとなります。

【変更前後の営業時間について】

変更前 (～2020年5月6日)	月～土曜日 11:00～翌4:00 平日前の日・祝日 11:00～23:00
変更後	月～木曜日 11:00～翌2:00 金・土曜日 11:00～翌5:00 平日前の日・祝日 11:00～23:00

なお、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、9月10日～当面の間は下記営業時間となります。

9月10日～当面の間	月～土曜日 11:00～0:00 平日前の日・祝日 11:00～23:00
------------	------------------------------------------

※リニューアル工事実施のため、現在は営業時間を11:00～23:00に短縮しております。

～ウメキタフロア以外の店舗もパワーアップ～

ウメキタフロア以外にも、合計 13 店舗のファッションやアウトドア・飲食店舗が順次リニューアルを実施しております。関西初出店の飲食店のオープンや、アウトドア・スポーツゾーンの拡充を予定しており、より幅広い店舗ラインナップで、「ここだけ」「ここだからこそ」の出会いを提供いたします。

(一部店舗については、2020 年 6・7 月に先行してオープンしております。)

【南館 7 階・スープカレー】 9 月 10 日オープン

Rojiura Curry Samurai.

(ロジウラ カリィ サムライ)

関西初出店の『野菜を食べる』がコンセプトの北海道札幌発スープカレー専門店。豚骨や丸鶏、煮干、大量の人参、玉ねぎなどを贅沢に使うって作るスープは濃厚で旨味たっぷり。具材の野菜も素材の味を活かしてご注文毎に調理。具材だけでなくスープの種類や辛さのレベルなども自分好みにカスタマイズして楽しめる。北海道ならではのドリンクやデザートも各種ラインナップ。



【南館 5 階・アウトドア】 9 月 11 日オープン

Marmot (マーモット)



トップクライマーから絶対的な信頼を得る、高性能で高感度な、アメリカ生まれの本格的アウトドアブランド。

【南館 4 階・アウトドア】 9 月 18 日オープン

Columbia/MOUNTAIN HARDWEAR

(コロンビア/マウンテンハードウェア)

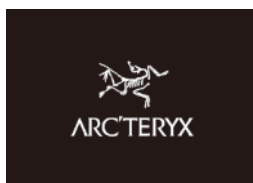


アウトドアアクティビティからライフスタイルまで豊富な製品ラインナップを取り揃える、老舗アウトドアブランド。

【南館 4 階・アウトドア】

9 月 4 日移転オープン

ARC' TERYX (アークテリクス)



カナダ・バンクーバーにて創業、革新的な技術で、高いパフォーマンスを発揮する製品を創りだしている。

【南館 4 階・スポーツ】

9 月 18 日移転オープン

arena (アリーナ)



スイミングをコアとしたフランス生まれのブランド。自己の可能性を信じて挑戦を続ける人々をサポートする。

【南館 5 階・ベビー・キッズ・ジュニア】

10 月初旬オープン

アシックスキッズ



「子どもの健やかな成長を足元から応援する」をコンセプトにしたアシックスキッズシューズ専門店。

■先行オープン店舗一覧

館	フロア	業種	店舗名	店舗名ヨミガナ	オープン日	
南館	4階	物販	メンズ・レディース・キッズ・服飾雑貨・生活雑貨	Marimekko	マリメッコ	6月17日
南館	3階		メンズ・レディース・キッズ	SAINT JAMES/ROYALTIES	セントジェームス/ロイヤリティーズ	7月10日
南館	3階		バッグ	Hervé Chapelier	エルベシヤプリエ	
南館	4階		メンズ・レディース	PLST	プラステ	7月23日
北館	1階	飲食	スペインバル	スペインバル BANDA	スペインバル バンダ	6月1日
南館	B1階		和洋菓子	TAKAYMADO AMATSUGI	タカヤマドウ アマツギ	6月16日
南館	8階		イタリア料理	PIZZERIA e TRATTORIA DA BOCCIANO!	ピッツェリア エトラットリア ダボッチャーノ	7月22日

【新型コロナウイルスの感染拡大防止へ取り組んでいます。】

グランフロント大阪ショップ&レストランでは、新型コロナウイルス感染拡大防止策として、館内の積極的な換気や清掃の強化、また施設内への除菌液設置等を実施するとともに、お客様にもマスクの着用等をお願いし、安心してご来館頂ける施設運営に努めております。



【施設概要】

名称：グランフロント大阪ショップ&レストラン

所在地：〒530-0011 大阪市北区大深町 4-1（うめきた広場）、4-20（南館）、3-1（北館）

開業：2013年4月

TEL：06-6372-6300（グランフロント大阪コールセンター） 受付時間：10：00～21：00

営業時間：施設HPをご確認ください。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、一部営業時間を短縮しております。