



グランフロント大阪ショップ&レストラン

春は梅田で“手ぶらピクニック”！テイクアウトグルメも多数！ グルメフェア『Make my day. おいしい風景。』開催

春の食材を使ったメニューやフェア限定商品など、春にぴったりのこだわりグルメが登場！
～お花見やピクニックの主役になるテイクアウトグルメ、桜スイーツなど計25店舗で展開～

フェア開催期間：2025年3月14日（金）～5月6日（火）

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）は、この春 屋外のお出かけスポットが誕生するなど、ますます進化する「うめきたエリア」を多くの方楽しんでいただけるよう、テイクアウトグルメや、季節限定スイーツなどを豊富に取り揃えた春のグルメフェア「Make my day. おいしい風景。」を2025年3月14日（金）から5月6日（火）までの期間、開催いたします。

本フェアでは、旬の食材をふんだんに使ったメニューをはじめ、春にぴったりの華やかなスイーツやお花見やピクニックに最適なテイクアウトグルメなど、季節感あふれる美味しさが勢ぞろいします。開店前から行列ができる話題の人気店をはじめ、幅広いジャンルの計25店舗で展開します。



特設サイトURL：https://www.gfo-sc.jp/spring_gourmet2025

本フェアは、季節を目一杯楽しみ、味わい、身も心も豊かになれる時間を提供したいという想いのもと、「ランチ」、「カフェ」、「ディナー」のそれぞれのシーンに合わせたメニューを展開します。

ランチでは、旬の食材を使った定食や野菜をふんだんに使ったヘルシーなテイクアウト商品なども多数提供。公園や広場など、うめきたで“手ぶらピクニック”も楽しめます。午後のひとときをゆっくり過ごすカフェ時間では、春の食材や桜風味のスイーツや、複数人で楽しめるピンチョススタイルに盛り付けたバスケットなど豊富なメニューを展開しています。ディナーシーンでは、旬の春野菜を使った料理や歓迎会にぴったりのコースメニューなどで春の夜を華やかに彩ります。どのシーンでも春の雰囲気存分に味わえる多彩なメニューを各店舗で楽しめます。

さらに、本フェアでは、グランフロント大阪のシェフと全国の生産者が協力し、食材の選別と美味しい料理を追求するプロジェクト「Umekiki（うめきき）」を軸に、食べる人たちが、食の“めきき”を楽しみながら学びあえるコラムをお届けします。

是非グランフロント大阪で思う存分春の味覚を味わっていただき、春の陽気とともに楽しいひとときをお楽しみください。

—本件に関するお問い合わせ—

—本件に関するお問い合わせ— グランフロント大阪コールセンター TEL：06-6372-6300（受付時間：11:00～18:00）

■春のグルメフェア『Make my day. おいしい風景。』

旬の食材を使った特別メニューや春らしいスイーツ、テイクアウトメニューなどが楽しめる春にぴったりのグルメを計25店舗で展開します。

LUNCH



<フェア&テイクアウト限定>「トリュフ香る生ハムとアボカドのシーザーサラダガレット」 900円 CRÉPERIE Le Beurre Noisette (うめきた広場 B1階)

贅沢なトリュフの香りがアクセント。ほどよい塩味の生ハム、クリーミーなアボカド、たっぷりの野菜が入ったサラダガレット。爽やか風味がふわっと広がるシトロンソースとともに。



「いちごのティラミス」 460円

fiveran osaka coffee BASE (南館B1階)

マルサラ酒で香りつけた、ちょっと大人なティラミスクリームとコーヒーアーモンドクリーム、木苺のアクセントが絶妙。春の心地よい風を感じながら楽しむランチにもおすすめです。



「BERRA」 1,210円

GATE2 FIELDER'S CHOICE (南館1階)

春のピクニックやお花見にもぴったり。シャキッと新鮮なミックスレタスや枝豆、シルクスイートなど、お野菜をふんだんに使った彩り豊かなごちそうサラダで栄養チャージを。

CAFE



<テイクアウト限定>「ニューヨークバスケット」 M : 16,200円 L : 28,080円

DEAN & DELUCA (うめきた広場 B1階)

ブリトーやミニハンバーガーのビーフスライダーなどN.Y.で親しまれる世界のお料理をピンチョススタイルで盛り合わせ。ファミリーやご友人とのランチ、ピクニックにもおすすめです。
※3日前までに要予約/11時以降のお渡し/ Mサイズ：6~8人分、Lサイズ：12~15人分
※写真はLサイズ



「アボカドエッグサンド」 1,320円

OHANABATAKE (うめきた広場 B1階)

ふわとろ食感に焼き上げた厚み玉子と風味豊かな自家製ガーリックマヨソース、濃厚でクリーミーなアボカドとあわせた玉子サンド。テイクアウトでピクニックでも楽しめます。



<季節限定>「スリズィエ (桜) のパウンドケーキ」 2,700円 ※3月15日より販売

パティスリーGIN NO MORI (南館B1階)

春らしい淡い桜色と鮮やかな緑。桜の花びら、桜餡、蜂蜜をたっぷり使った生地、抹茶、かこの豆を加え焼き上げた季節限定のパウンドケーキ。春の贈り物にもぴったりです。
※なくなり次第終了

DINNER



<フェア限定>「骨つきラム肉のカツレツ~春野菜を添えて~」 1,628円

Italian Bar PIENO festa (南館7階)

ジューシーで濃厚な骨つきラム肉を、きめ細かなパン粉と粉チーズの衣でさくっと香ばしいミラノ風カツレツに。旬の春野菜とともにハニーマスタードでお召し上がりください。



<フェア限定>「歓迎会プラン」お一人様 5,500円 ※2時間プラン ※2名様より

BALILax THE GARDEN Umeda (南館8階)

春の歓送迎会にぴったり、30~40種のドリンクも飲み放題。サラダや揚げ物、ナシゴレン、デザートまで、大満足の全8品。お肉とスパイスの旨みが味わえる、鶏のルンダンは絶品です。



<フェア限定>「天然鯛と菜の花のアクアパッツァ」 2,640円~

Tana La Terrazza (南館7階)

ふっくらとした天然鯛の身に、ほろ苦い菜の花がアクセント。まるごと使った鮮魚のダシ、アサリの旨みがとけだしたアクアパッツァは格別の味わい。メにはリゾットがおすすめ。

※ランチは2,200円~

※上記は一部抜粋、計25店舗でフェアメニューを販売します。※価格はいずれも店内価格・税込み
※テイクアウト表示のない商品は、店内ご飲食のみ提供となります。※販売期間については各店舗へお問合せください
※営業時間中、提供しております。

■「Make my day. おいしい風景。」概要

開催期間：2025年3月14日（金）～5月6日（火）

開催場所：グランフロント大阪 館内各所

内 容：旬の食材を使った特別メニューや春らしいスイーツ、テイクアウトメニューなどが楽しめる春にぴったりのグルメを計25店舗で展開します。

参加店舗：THE CITY BAKERY（うめきた広場 B1階）、DEAN & DELUCA（うめきた広場 B1階）、CRÊPERIE Le Beurre Noisette（うめきた広場 B1階）、河内鴨 蕎麦 スタンド 藤乃（うめきた広場 B1階）、キッチン308大阪（うめきた広場 B1階）、‘OHANABATAKE（うめきた広場 B1階）、fiveran osaka coffee BASE（南館B1階）、ERICK SOUTH（南館B1階）、パティスリーGIN NO MORI（南館B1階）、AUX BACCHANALES（南館1階）、GATE2 FIELDER’S CHOICE（南館1階）、Qu’il fait bon（南館2階）、Afternoon Tea Tearoom（南館3階）、ひつまぶし名古屋 備長（南館7階）、Italian Bar PIENO festa（南館7階）、Bar Español LA BODEGA（南館7階）、福太郎（南館7階）、鶴橋 お好み焼き オモ二（南館7階）、Rojiura Curry SAMURAI.（南館7階）、Tana La Terrazza（南館7階）、おぼん食堂 16（南館7階）、チェサピーク（南館8階）、BALILax THE GARDEN Umeda（南館8階）、世界のビール博物館（北館B1階）、世界のワイン博物館（北館B1階）

U R L : https://www.gfo-sc.jp/spring_gourmet2025

■グランフロント大阪ショップ&レストラン概要

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

T E L : 06-6372-6300（グランフロント大阪コールセンター）

受付時間 : 11:00～18:00

営業時間 : 施設ホームページをご確認ください。

U R L : <https://www.gfo-sc.jp/>



SHOPS &
RESTAURANTS



—本件に関するお問い合わせ—

—本件に関するお問い合わせ— グランフロント大阪コールセンター TEL：06-6372-6300（受付時間：11:00～18:00）