

“LUCUA osaka” 地下2階 食のフロアが大リニューアル！

スーパーマーケットでもない、デパ地下でもない、フードコートでもない。
梅田の中心にマルシェとレストランが融合した新しい食のエリアが誕生！

～第2期～「LUCUA FOOD HALL」4月1日(日) オープン！

JR西日本SC開発株式会社が運営するファッションビル“LUCUA osaka”は、地下2階の食のフロア（約1500坪※1）を2期にわたり大幅リニューアルを実施しております。

2017年12月19日（火）にオープンした第1期の「バルチカ」エリア拡大オープンに続き、第2期のリニューアルでは、ヨーロッパで発祥し、アメリカでも人気のフードスポットとなっている「フードホール」をベースとした、新しい食のエリア「LUCUA FOOD HALL」を2018年4月1日（日）にグランドオープンいたします。

※1 バルチカを合わせたB2階トータルの面積



■“LUCUA FOOD HALL”概要

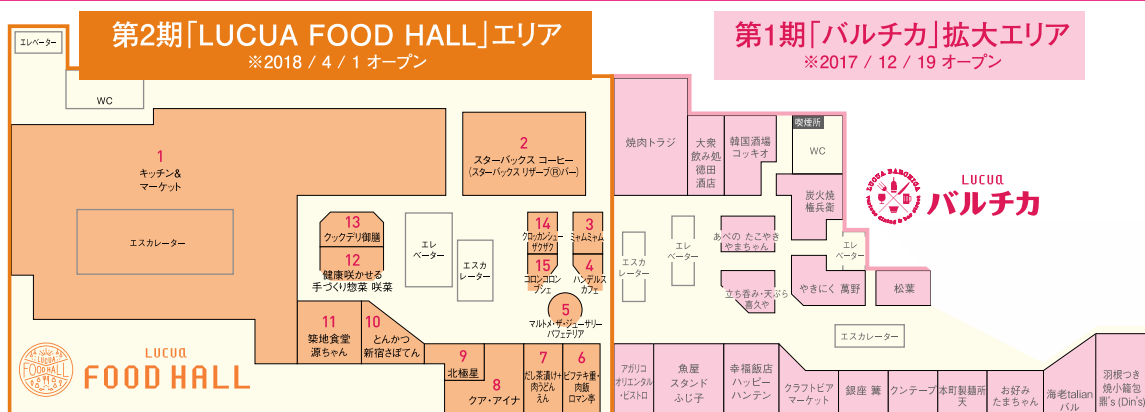
これまで『十人十色』と言われていた個性は、一人のパーソナリティの中に様々なシーンが共存している『一人十色』の時代へと変貌を遂げています。このような時代において、生鮮を買う“だけ”の店、惣菜を買う“だけ”の店、クイックに食べられる“だけ”の店、ゆっくりとくつろげるレストラン“だけ”の店、といったように、1つのシーンの提供“だけ”では、時代のニーズに応えることができなくなってきました。

約860坪を誇る「LUCUA FOOD HALL」では、様々な「食」のシーンがボーダレスに融合した空間で、「食」に関するシーンに全方位で対応できるエリアを開発いたしました。

「LUCUA FOOD HALL」の核テナントである阪急オアシスの新業態「キッチン&マーケット」では、マルシェのように新鮮な食材や、惣菜がお買い求めいただけるのはもちろん、販売している食材を使用した料理が食べられるコーナーや、購入した商品がその場で食べられるコーナーなど、300席以上の飲食スペースを設置いたします。その他、利用シーンに応じてご使用いただけるカフェ店舗やレストラン店舗、手土産にも最適なスイーツ店舗など合計15店舗が出店いたします。

梅田で働くオフィスワーカーにもご利用いただくことを考え、営業時間は10時から23時までオープンし、忙しく人が行き交う梅田のど真ん中で、「毎日使いたい」、「毎日使える場所」として、食の新しい価値を提供いたします。

■“LUCUA FOOD HALL”フロアMAP



「LUCUA FOOD HALL」出店テナント 一覧

「LUCUA FOOD HALL」の核テナント「阪急オアシス」の新業態店舗「キッチン&マーケット」

① キッチン&マーケット (食品・ワールドダイニング)

★全国初出店

阪急オアシスが展開する新業態「キッチン&マーケット」は、「買う・食べる・集まる」をキーワードに、マルシェのように新鮮な食材の販売はもちろん、売り場に併設されたダイニングで、販売している旬の食材を使用した料理をお召し上がりいただけ、気に入った食材や調味料があれば購入することができるなど、食物販とダイニングがボーダレスに融合した空間です。ゆっくりとお食事を楽しめるのはもちろん、クイックに食事を済ませたいニーズにもお応えし、店内中央には「ミート&イートスクエア」を設置し、購入した商品をソフトドリンクやアルコールなどのお好みのドリンクに合わせてお召し上がりいただけるなど、あらゆる食のシーンやニーズにお応えできるお店です。

「キッチン&マーケット」エリアMAP

座席数：300席 予算：昼750円から/夜平均2,000円 テイクアウト：可



A：「メルカ」



イタリア食材の販売をメインに、店内に設置した焼き窯では焼きたてのピッツアが楽しめるほか、製麺工場で作る生パスタを提供するダイニングや、イタリアンコーヒーが飲めるカフェ席、チーズ、生ハム、ワインが楽しめるスタンディングバルが併設されたエリア。

B：「スイーツアットホーム」



店頭と並ぶ旬の果物でつくるフレッシュジュースや、焼きたてのクレープ、見た目も華やかなパフェなど、スイーツをクイックにテイクアウトできるほか、ゆっくりと楽しめるカフェも併設。和菓子や洋菓子も取り揃え、手土産にもぴったりなスイーツが充実するエリア。

C：「フレッシュガーデン」



新鮮な産地直送野菜や鮮魚、精肉の販売はもちろん、新鮮野菜のサラダバーや、寿司職人が握ってくれるお寿司、石釜で焼き上げるハンバーグや熟成肉ステーキが味わえるダイニングのほか、店内で購入した食材を持ち込み、BBQが楽しめるセルフコーナーが併設するエリア。

D：「デリステーション」



毎日、利用できるようにバラエティー豊かなお弁当やお惣菜を展開。ニーズに応じてデイリー&クイックにご利用いただけるエリア。

G：「ミート&イートスクエア」



すべてのエリアを繋ぐように「キッチン&マーケット」内の中央に位置する「ミート&イートスクエア」では、100席以上をご用意し、挽きたて珈琲、紅茶、ソフトドリンクはもちろん、ビール、酎ハイ、ハイボールなどのアルコールを提供。他エリアで購入したお食事をお好みのドリンクに合わせてお召し上がりいただけるエリア。

F：「ラ・プチ〜ブーランジェリー〜」



店内設置の工房から香り高い焼きたてのパンを販売。朝食・ランチ・軽食・ディナーとシーンに合わせたパンを販売するエリア。

E：「グルメコーナー」

日本全国から集めた調味料、乾物、日本酒、焼酎、お菓子など、和をメインとした、毎日の料理が楽しくなるような、こだわりの美味しい物を取り揃えたグロッサリーのエリア。

【カフェ】ちょっとした休憩からゆっくりとくつろぎたい時まで、気分やシーンに応じて利用できるカフェ店舗

② スターバックスコーヒー (スペシャルティコーヒーストア)

★西日本初出店

「のめり込むようなコーヒー体験」をコンセプトとした「スターバックス リザーブ®バー」(Starbucks Reserve Bar)を備えた店舗が、東京で初めてとなるGINZA SIXに続き、西日本で初出店。定番商品に加え、専門性を高めた「ブラックエプロンバリスタ」が、希少で個性豊かなコーヒー豆「スターバックス リザーブ®」を、エスプレッソ・レッチジはもちろん、その他多様な抽出方法で提供するほか、コーヒーとアルコールを組み合わせた特別な商品もご用意。

座席数：90席 予算：650円から テイクアウト：可



③ ミヤムミヤム

(スイーツ・カフェ)

創業80年の老舗果物問屋が営むフルーツタルト専門店。手土産にぴったりな焼き菓子の販売も。

座席数：8席
予算：昼700円から/
夜 平均950円
テイクアウト：可



④ ハンドルスカフェ

(アイスクリーム・コーヒー)

★大阪初出店

和食出身の板前が旬の素材を活かして作るアイスクリームとやさしい味わいのコーヒーを提供するお店。会員制の「月額飲み放題システム」※2で9種のドリンクが飲み放題に。

座席数：2席
予算：平均420円
テイクアウト：可



※2 定員に達し次第締め切らせていただきます。費用は月額5,800円(税込)

⑤ マルトメ・ザ・ジュースリー

(フルーツパフェ・フルーツドリンク)

★全国初出店

ルークア地下1Fでも人気の「マルトメ・ザ・ジュースリー」の新業態。創業100年を超える老舗果物店厳選のフルーツを贅沢に使用した、フルーツパフェとフルーツドリンクの専門店。

座席数：9席
予算：昼800円から/
夜 平均1,200円
テイクアウト：可



【レストラン】ゆったりとした食事はもちろん、テイクアウトも充実なレストラン店舗

⑥ ピフテキ重・肉飯 ロマン亭

(ピフテキ重・肉飯)

創業38年の肉卸を営む老舗問屋が見極め、選び抜いた牛肉を使用。風味豊かなピフテキ重や肉飯は至上の「口福」をもたらしてくれる、懐かしも優しい味わいです。



座席数：32席
予算：昼960円から/
夜 平均1,000円
テイクアウト：可

⑦ だし茶漬け+肉うどん えん

(だし茶漬け+肉うどん)

黄金色のだしに、吟味された素材を使用。家庭で食べるお茶漬けの概念を変える、こだわりぬいた「だし茶漬け」とお出汁で炊いた「肉うどん」の専門店。



座席数：27席
予算：昼720円から/
夜 平均800円
テイクアウト：可

⑧ クア・アイナ

(ハワイアングルメバーガー&カフェ)

1975年ハワイで誕生。溶岩石を敷き詰めたグリルで焼き上げるグルメバーガーのお店。ティータイムにはハワイアンパンケーキもお楽しみいただけ、表面をバリバリに炙ったパンケーキブリュレは人気No.1メニュー。



座席数：75席
予算：昼955円から/
夜 平均1,300円
テイクアウト：可

★梅田初出店

⑨ 北極星

(オムライス)

大正11年から続く、言わずと知れた元祖オムライスのお店。スタンダードなオムライスはもちろん、テイクアウト用の洋食弁当やオムライス屋さんが作ったサンドボックスなどテイクアウト商品も充実。



座席数：12席
予算：昼780円から/
夜 平均1,000円
テイクアウト：可

⑩ とんかつ 新宿さぼてん

(とんかつ・惣菜・お弁当)

創業50年の老舗とんかつ専門店。健康を考えた揚げ物を中心に、テイクアウトできるお弁当やかつサンド、惣菜のほか、季節限定メニューもご用意。



座席数：10席
予算：昼500円から/
夜 平均1,000円
テイクアウト：可

⑪ 築地食堂源ちゃん

(海鮮和食・お弁当・惣菜)

東京築地市場から厳選したマグロや全国各地の魚市場から仕入れた鮮魚を味わえる「海鮮ぜいたく丼」は旨さの極みを目指し完成した一品！鮮度のいいお寿司や惣菜、お弁当もご用意。



座席数：33席
予算：昼600円から/
夜 平均1,200円
テイクアウト：可

【惣菜】安心・安全・健康をモットーにデイリーに利用できる手作り惣菜やお弁当を販売する惣菜店舗

⑫ 健康咲かせる手づくり惣菜 咲菜

(お惣菜・お弁当)

「美味しい・安心安全・健康・手づくり・便利」をモットーに、その季節に一番美味しい旬の食材を使用したお惣菜・お弁当を用意し、誰でも気軽に立ち寄れるような、手作り家庭料理を提供する惣菜店。



座席数：8席
予算：昼300円から/夜 平均800円
テイクアウト：可

⑬ クックデリ御膳

(お惣菜・お弁当)

和・洋・中の惣菜、お弁当、揚げ物、サラダなど、他にはないバリエーション豊かなメニューから、食べたいものを食べたい時に必要なだけ、リーズナブルな価格で購入できる手作り惣菜店。



座席数：3席
予算：昼300円から/夜 平均700円
テイクアウト：可

【スイーツ】手土産や自分へのちょっとしたご褒美にぴったりなスイーツ店舗

⑭ クロッカンシュー ザクザク

(スイーツ)

年間約200万本を販売するシュークリーム専門店「クロッカシュー ザクザク」が関西初出店。アーモンドクランチとクロッカ（焼き菓子）をたっぷりまぶしたザクザク食感のシュー生地と北海道産の牛乳を使用したなめらかなカスタードクリームが特徴のシュークリームを作りたてで提供するお店。



座席数：なし 予算：平均250円 テイクアウト：可

★関西初出店

⑮ コロンコロンプシェ

(スイーツ)

ベルギーワッフルの「マネケン」がプロデュースする新しいプチワッフルの専門店。果物や野菜などヘルシーな素材を活かして美味しさを追求。自然の色合いにこだわり、ふんわりと優しい食感が特徴の色とりどりのかわいワッフルのお店。



座席数：2席 予算：300円から テイクアウト：可

★全国初出店

■LUCUA FOOD HALLについて



LUCUA
FOOD HALL

工 住 業 時 間 日 数 積
リ 業 休 日 15 約
ア 舗 日 店 8
面 舗 休 舗 6
名：LUCUA FOOD HALL
所：大阪市北区梅田3-1-3 地下2階
間：10：00～23：00
日：不定休
数：15店舗
積：約860坪 / (約2,850㎡)