

Press Release



2016年4月4日

各位

クロスホテル大阪

レストラン「GLAMOROUS-X(グラマラス クロス)」 ALL ビュッフェスタイルのランチを2016年4月1日(金)より開始

御堂筋、道頓堀交差点に位置する「クロスホテル大阪」(所在地:大阪府中央区心斎橋 2-5-15: 総支配人 後藤 修二)は、2016年4月1日(金)より、レストラン「GLAMOROUS-X(グラマラス クロス)」にて、ALL ビュッフェスタイルのランチ『SPRING Lunch Buffet』を開始しましたので、お知らせします。

これまで同店のランチは、プリフィックススタイル※でお料理を提供しておりましたが、2016年4月1日(金)より ALL ビュッフェスタイルに生まれ変わりました。時間制限を設けておりませんので、ランチタイム内であれば、ゆったりと何時間でもお好きなメニューをご賞味いただけます。

メニューは、40種類以上のお料理と30種類以上のスイーツやデザートを取りそろえ、2カ月ごとに更新します。シェフが目の前で調理するライブクッキングメニューを平日は2種、土日祝日は4種お楽しみいただけます。サラダコーナーも充実させ、常時15種類以上の生野菜をご用意し、自家製の4種のドレッシングでお召し上がりいただけます。

4月～5月のメニューには、桜鯛や釜揚げシラス、菜の花や春野菜といった春を存分に感じられる旬の食材を使ったメニューをご用意しました。

お天気の良い日は、木漏れ日と風が心地よい「GLAMOROUS-X(グラマラス クロス)」のテラス席でご友人、ご家族とともに楽しいランチをご堪能ください。

※コースを構成する料理を複数のメニューから選びオリジナルコースを作ることができるスタイル。

以上



牛ロースステーキとフォアグラのロシーニ風
*画像はイメージです。

サーモンのパイ包み焼き サバイオンソース

デザート

<本件に関するお問い合わせ先>

クロスホテル大阪

企画・広報担当:森本 恵子

TEL:06-6213-8281 FAX:06-6213-8640

Press Release

■『Spring Lunch Buffet』について

- 【 期 間 】 2016年4月1日(金)～5月31日(火)
- 【 料 金 】 大人:平日 3,300円(税サ込)、土日祝 3,800円(税サ込)
子供(7～12歳):1,600円(税サ込)、幼児(4～6歳):800円(税サ込)、
3歳以下は無料 ※平日・土日祝共通
- 【メニュー例】 シェフのライブクッキングメニュー
- ・牛ロースステーキとフォアグラのロッシェニ風
 - ・シェフのおすすめ本日のパスタ
- 15種類以上の生野菜サラダ、2種類のスムージー、冷製グリーンアスパラのスープ、桜鯛のカルパッチョ、春野菜のテリーヌ、筍のロワイヤル、菜の花のキッシュ、マンハッタンクラムチャウダー、北海道風スープカレー、豚ロースのしゃぶしゃぶ&各種温野菜、サーモンのパイ包み焼き サバイオンソース、魚介とキノコのアヒージョ、釜揚げシラス入り和風ピラフ、2種類のピザ、季節のフレッシュフルーツ、チョコレートファウンテン、焼き菓子、ソフトドリンクなど 40種以上の料理、30種以上のデザート
- 【ランチ時間】 ※メニューは変更になる場合もあります。
- 【 予 約 】 11:30～15:00(L.O.14:00)
GLAMOROUS-X (グラマラス クロス) TEL:06-6213-8291



■「クロスホテル大阪」について

「クロスホテル大阪」は、人・時・縁を結ぶホテルをコンセプトに、情報、街のエネルギーと好奇心がクロスする都市大阪に位置する、洗練された機能とサービスで新しいホテルライフを創造する大人のためのホテルです。

- 【 所 在 地 】 大阪府大阪市中央区心斎橋筋2丁目5番15号
- 【 施 設 規 模 】 客室数:229室 収容人数:467名
- 【 交通アクセス 】 地下鉄御堂筋線なんば駅 14号出口より徒歩約3分
地下鉄四つ橋線なんば駅 14号出口より徒歩約3分
地下鉄心斎橋駅 4-B号出口より徒歩約5分
近鉄大阪難波駅 東出口を出て14号出口より徒歩約3分
南海難波駅 徒歩約10分
- 【 U R L 】 <http://www.crosshotel.com/osaka/>
- 【 電 話 番 号 】 06-6213-8281(代表)
- 【 経 営 】 クロスホテルズ株式会社

