Press Release

2017 年 4 月 10 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）」「春夏フレンチプロモーション ランチビュッフェ」開催中

～本格的なフレンチをビュッフェスタイルで提供～

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：大阪市中央区心斎橋 2-5-15：総支配人 後藤 修二）は、2017 年 4 月 1 日（土）から 5 月 31 日（水）まで、レストラン「GLAMOROUS-X（グラマラス クロス）」にて、「春夏フレンチプロモーション ランチビュッフェ」を開催していますのでお知らせします。

『クロスホテル大阪』では、2016 年 4 月よりビュッフェスタイルのランチを開始し、お客さまに好評を得ております。2017 年 3 月には、フランスの三ツ星レストランや東京の名店で修業を積み、北海道の有名ホテルやオーベルジュで料理長を務めた半田 勝也が総料理長に就任しました。就任後第一弾企画として、2017 年 4 月 1 日（土）より、春を感じる本格的なフレンチをビュッフェスタイルでお届けしています。

メイン料理には、春先には豚肉を食べる習慣があるフランスのノルマンディ地方において定番の家庭料理「豚ロース肉のノルマンディー風リンゴのロティ添え※1」や、旬の食材を用いた「アイナメと貝類のマリニエール風※2」のほか、「ミモレット　ウフ　ブルイエ※3」、「若鶏のブルゴーニュ風煮こみ※4」など伝統的なフランスの地方料理をご用意しました。時間制限を設けていないため、ランチタイム内であれば、時間を気にすることなく 109 種類以上の料理を存分にご賞味いただけます。

また、お客さまにはスタッフとの会話も楽しんでいただけるよう、スープ、ガレット、パスタはスタッフがお客さまのテーブルまでお持ちします。

ご友人、お仲間とともに「GLAMOROUS-X（グラマラス クロス）」で、フランスの地方を旅するような優雅なお昼のひとときをお過ごしください。

豚ロース肉のノルマンディー風リンゴのロティ添え
※イメージ

※1　リンゴのロティ＝カラメル焼きリンゴ
※2　マリニエール風＝漁師風
※3　ミモレット　ウフ　ブルイエ＝ミモレット（チーズ）の目玉焼き
※4　ブルゴーニュ風煮こみ＝ブルゴーニュ地方で代表的な、赤ワインを使用した煮込み

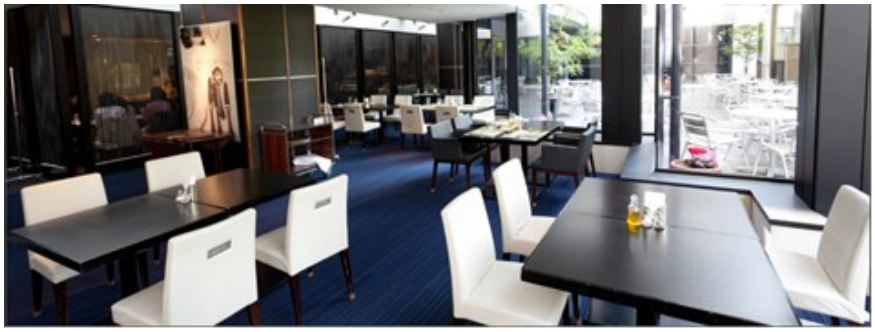
以上

＜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

CROSS HOTEL
OSAKA

1. 「春夏フレンチプロモーション ランチビュッフェ」概要



GLAMOROUS-X　（グラマラス クロス）店内

(1) 期　　間：2017 年 4 月 1 日（土）～5 月 31 日（水）
(2) 料　　金：大人　平日 3,300 円、土日祝 3,800 円
　　子供（7～12 歳）1,600 円、幼児（4～6 歳）800 円、3 歳以下 無料
　　※料金は税サ込み表示　　※お子さまは平日・土日祝共通料金
(3) 営業時間：ランチ　11:30～15:00（L.O.14:30）
(4) 予約方法：GLAMOROUS-X　（グラマラス クロス）　TEL:06-6213-8291
(5) メニュー：

【スタッフによるテーブルサービスメニュー】
スープ 2 種から選択(新ジャガイモのチェダー春にんにく風味もしくは冷製ベトラヴのスープ)、ガレット　ブルターニュ、春のフレンチパスタ（日替わり）
【テーブルサービスメニュー以外】
パテ ドゥ カンパーニュ豚肉のテリーヌ、冷製カッペリーニ スーププロヴァンス、南仏風 ラタトゥイユ、アルテーショーのファルス、モンサンミッシェル風ジャンボオムレット、ノルマンディー風　チーズ串揚げピンチョス、ランドックルション地方のタコのラグー、ミモレット ウフ ブルイエ、アイナメと貝類のマリニエール風、若鶏のブルゴーニュ風煮こみ、ブータンノワールのテリーヌ ノルマンディー地方風、春のかつおのフランボワーズヴィネガー風味、こんにゃくのゴルゴンゾーラ、季節のフレッシュフルーツ、パンケーキ、ブリュレプティング、焼き菓子、桜ウォーター、ソフトドリンクなど 109 種以上の料理（内 20 種以上のデザート）
※メニューは変更になる場合もあります。

桜シロップにカルピスなどを加えた、桜色のドリンク「桜ウォーター」

(6) 総料理長:

半田 勝也(はんだ かつや)
フランスの三ツ星レストランや東京の名店で修業を積み、都内や北海道の有名ホテルやオーベルジュで料理長を務める。2017 年 4 月に、『クロスホテル大阪』の「GLAMOROUS-X　（グラマラス クロス)」の総料理長に就任。

Press Release

CROSS HOTEL
OSAKA

2.　「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
料飲施設	レストラン「GLAMOROUS-X（グラマラス クロス）」 バー「SEAGULL（シーガル）」
宴会場	Sole（ソーレ）、Luna（ルーナ）
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
電話番号	06-6213-8281（代表）
運営会社	クロスホテルズ株式会社
URL	http://www.crosshotel.com/osaka/