

2019年10月28日

各 位

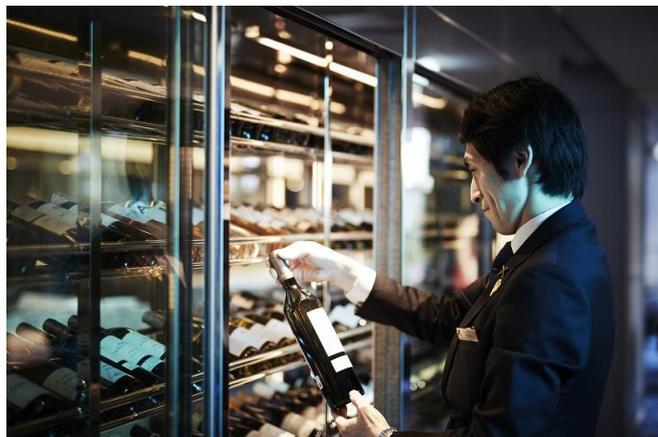
クロスホテル大阪

ボージョレ・ヌーボー解禁で、フランス料理と味わいくす！
「ランチビュッフェで楽しむ ソムリエによるワイン講座」開催
～ボージョレを知らない方も学べるワイン解説や秋の旬の素材が登場～

クロスホテル大阪（所在地：大阪府中央区、総支配人：後藤 修二）は、2019年11月23日（土・祝）に、3階レストラン「TERRACE & DINING ZERO（テラス アンド ダイニング ゼロ）」にて、ボージョレワインをフランス料理と堪能する「ランチビュッフェで楽しむ ソムリエによるワイン講座」を開催しますのでお知らせします。



メイン料理イメージ



当ホテルソムリエ

11月21日（木）のボージョレ・ヌーボーの解禁に合わせ、「ボージョレ」をテーマに、当ホテルのソムリエによるワイン講座を開催します。ボージョレ、ボージョレ・ヌーボーの特徴のほか、ワインを料理に合わせるポイントや、ご自宅でのワインの楽しみ方などを分かりやすく解説します。ソムリエに個別に質問することも可能です。

ワインは、ソムリエが厳選したロゼ、ボージョレ・ヌーボー、クリュ・ボージョレの3種類を選び、乾杯、前菜、メイン料理と、お食事に合わせて1種類ずつご提供します。秋の旬の素材を使った本格フレンチのランチメニューは、メイン料理を選べ、前菜とデザートはビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。ワインがもっと楽しくなる、味わい深い料理とワインの世界をご堪能ください。

クロスホテル大阪は、オリックス不動産株式会社の旅館・ホテル運営の事業ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「シティ」カテゴリーに属しています。大阪・ミナミの大人の遊び場に滞在し、「地域・街」の新たな表情を発見していただけるよう、皆さまをお迎えします。

以 上

<本件に関するお問い合わせ先>

セールス&マーケティング課 企画広報担当 中村有里
TEL:06-6213-8437 MAIL:xhotel_osaka@x-hotel.jp

1. 「ランチビュッフェで楽しむ ソムリエによるワイン講座」 イベント概要

開催日時：2019年11月23日（土・祝）14:30～16:30（受付開始14:00～）

開催場所：クロスホテル大阪 3階 レストラン「TERRACE & DINING ZERO」 DINING-B

料 金：お一人様 8,000円（ワイン講座、ワイン、料理、消費税・サービス料込み）

内 容：ホテル専属ソムリエ、尾関 光昭が「ボージョレ」をテーマに講座を行います。

ワインはソムリエ厳選の3種類をご用意し、秋の旬の素材を使った本格フレンチを、メイン料理を選べるハーフビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。

講座内容（予定）

14:30 ソムリエからワインについての解説

- ・ボージョレとは
- ・ボージョレ・ヌーボーとは
- ・ボージョレ・ヌーボーの特徴
- ・ブドウの収穫から瓶詰までの工程

14:45 乾杯、お食事（ビュッフェメニュー）

ソムリエに自由質問

15:45 メイン料理ご提供

15:50 ソムリエからワインについての解説

- ・本日のワインの説明
- ・本日のランチメニューとの相性
- ・料理との合わせ方のポイント
- ・自宅でのワインの楽しみ方

16:10 デザート（ビュッフェメニュー）

ソムリエに自由質問

16:30 終了予定



ワイン講座イメージ



ビュッフェイメージ

<ワイン>ロゼ、ボージョレ・ヌーボー、クリュ・ボージョレの3種類

※種類や銘柄などは変更になる場合があります。

<料理>秋の旬の食材を使用した本格フレンチをご提供します。メイン料理をプリフィクスメニューからお選びいただき、前菜とデザートはビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。

予約方法：完全予約制、電話またはレストラン公式ウェブサイトからお申し込みください。

TEL：06-6213-8291（レストラン直通） 受付時間：10:00～22:00

レストラン公式ウェブサイト <https://www.crosshotel.com/osaka/restaurant>

※車・バイクなどを運転される方、お子さま連れ、未成年の方は受講いただけません。

※食材の入荷状況により、メニュー内容を変更する場合があります。

※講座内容は変更になる場合があります。

※アレルギー対応はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。



【講師プロフィール】尾関 光昭（おぜき みつあき）

「TERRACE & DINING ZERO」マネジャー兼専属ソムリエ。
日本ソムリエ協会認定ソムリエ、日本ドイツワイン協会連合会認定
ドイツワイン上級ケナー、日本ホテルバーメンズ協会認定バーテン
ダー。2006年に滋賀のリゾートホテルに入社し、ギャルソンから
キャリアをスタート。その後、2011年にソムリエの資格を取得、
大阪、東京のシティホテルにて、スーパーバイザー・ソムリエとし
て従事し、2017年クロスホテル大阪に入社、現在に至る。

2. レストラン「TERRACE & DINING ZERO」概要

6つのゾーンに分かれた183席のレストランです。3つのダイニング、待ち合わせにも最
適なバー、高級感のあるプライベートダイニング（個室）、開放的なオープンテラスがあり、
カジュアルからフォーマルまでさまざまな利用シーンに対応します。ビュッフェスタイルの
朝食、本格フレンチのメインディッシュを選べるランチ、カジュアルにフレンチを楽しめる
ブラッセリー、モダンフレンチのコースを堪能できるディナーと、オールデイダイニングと
して、各時間帯で異なるメニューをライブ感あふれるオープンキッチンからお届けします。

営業時間：	朝食	7：00～10：00（L.O.）
	ランチ	11：30～14：00（L.O.）
	カフェ&ブラッセリー	14：00～21：30（L.O.）
	ディナー（フレンチコース）	18：00～21：30（L.O.）
	バー	14：00～23：30（L.O.）
	（バーフードメニュー提供時間）	21：30～23：30（L.O.）
	閉店時間	24：00



席 数：183席

（DINING-A、DINING-B、DINING-C、BAR 127席、半個室 2室（8席、6席）、
TERRACE 32席、PRIVATE DINING 10席）



オープンキッチンのある DINING-A



ゆったりとした DINING-B

3. 「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。オリックス不動産の旅館・ホテル運営の事業ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」の「シティ」カテゴリーのホテルとして、その「地域・街」を館内でも体験いただけます。

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	「TERRACE & DINING ZERO (テラス アンド ダイニング ゼロ)」
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 (オリックスグループ 100%出資)
URL	https://www.crosshotel.com/osaka/



4. ブランド「ORIX HOTELS & RESORTS」概要

オリックス不動産株式会社が運営する宿施設のうち国内 12 施設を対象とした旅館・ホテル運営の事業ブランドです。

ブランドのコンセプトは、「また行きたい、と思っただけの場所。」お客さまのさまざまなご要望やときにはお客さま自身も気づかないニーズに対して新鮮なご提案のできる存在でありたいと考えています。 <https://www.orixhotelsandresorts.com/>

(1) 宿泊施設一覧



(2) 事業ブランドにおけるカテゴリー概要

「ORIX HOTELS & RESORTS」のブランドは、4つのカテゴリーで展開します。ご年齢や同行者、旅の目的や仕方などさまざまな利用シーンにあった旅のご提案ができるブランドを目指します。

【ブランドカテゴリー】

**ORIX
HOTELS &
RESORTS**

温泉旅館	箱根・芦ノ湖 はなをり 函館・湯の川温泉 ホテル万惣 会津・東山温泉 御宿 東風	黒部・宇奈月温泉 やまのは 熱海・大月ホテル 和風館 ホテル ミクラス
温泉リゾート	別府温泉 杉乃井ホテル	
シティ	クロスホテル札幌 クロスホテル京都 クロスホテル大阪	
パークサイド	ホテル ユニバーサル ポート ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ	