

2023年2月27日

プレスリリース

春の訪れ感じる食材にこだわった、スプリングランチメニューが登場！

アスパラガスやセロリなど春の豊かさを五感で味わう

クロスホテル大阪（所在地：大阪府中央区、総支配人：若山 智）のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、2023年3月1日（水）から5月31日（水）までの期間、春のランチメニューをご提供します。



春のランチメニュー イメージ

ご宿泊のお客さまはもちろん、お買い物やデート、小規模パーティのほか、気軽に立ち寄れる日常使いから特別なひとときまで、多様なシーンでお使いいただける 2022 年 11 月にリニューアルオープンしたばかりの「TERRACE & DINING ZERO」でご用意する、旬の食材を使用した春のランチメニューは、「選べるメインセット」「選べるパスタセット」からお好きなチョイスでお楽しみいただけます。4 種類から選べるメイン料理には、SDGs の観点からその魅力が見直されている北海道産経産牛[※]や、自然に恵まれゆったりとした環境の中で長く飼育され低脂肪な阿波尾鶏のメニューを取り入れました。3 種から選べるパスタ料理は、旬の浅利やアスパラガス、セロリなどを使用した、ふと春の訪れを感じられるカジュアルでありながら本格的なお料理をご提供します。

※子を産み終わったメス牛は食肉としての価値は高くありませんでしたが、再肥育することにより肉質も厚くコクと旨みが味わえると見直されています。

■「春のランチメニュー」概要

提供期間：2023年3月1日（水）～5月31日（水）

場所：クロスホテル大阪3階レストラン「TERRACE & DINING ZERO」

料金：1名さま 2,750円～（消費税込）

営業時間：11時～15時（最終入場14時）

<u>選べるメインセット</u>	<u>選べるパスタセット</u>
1名さま 3,300円～（消費税込）	1名さま 2,750円（消費税込）
前菜盛り合わせ / サラダ / 本日のスープ / パン	
選べるメインセット <ul style="list-style-type: none">・豚肩ロースのコンフィとラタトゥイユ・阿波尾鶏のチーズパン粉焼き・サーモンのポジャルスキー風・北海道産経産牛フィレのグリル（+550円） ※選べるパスタ-halfサイズも追加可（+550円）	選べるパスタ <ul style="list-style-type: none">・サルシッチャとセロリのポモドーロ・リグイネ・浅利とアスパラガスのアーリオ・オーリオ スパゲッティニ・本日のパスタ
ミニデザートブッフェ <p>クレームブリュレ、ブランマンジェ、ガトーショコラ、チーズケーキ、フルーツゼリー、ヨーグルトムース、プチカヌレ、プチシュー、プリン、本日のタルト、焼き菓子、マカロン など</p> ドリンクブッフェ <p>コーヒー、紅茶、カフェラテ、エスプレッソ、ウーロン茶、緑茶、フレーバーウォーター、オレンジジュース、アップルジュース、大阪名物ミックスジュース など</p> ※メニュー内容は変更になる場合がございます。	

メニュー内容：

・豚肩ロースのコンフィとラタトゥイユ

赤身と脂肪のバランスが良く、旨みとコクがある肩ロースを低温でじっくり焼き、柔らかく仕上げました。彩り豊かなラタトゥイユと共に楽しみください。

・阿波尾鶏のチーズパン粉焼き

徳島県の自然に恵まれた環境で80日以上かけて飼育された低脂肪で甘みとコクが特徴のジューシーなももにサクサク食感のチーズパン粉を乗せました。

・サーモンのポジャルスキー風

サーモン、シャンピニオンデュクセルなどをふんわり柔らかく仕上げたカツレットです。バージンオイルでさっぱりと味わえます。

・北海道産経産牛フィレのグリル

SDGs の観点からもその魅力が見直されている北海道産牛、脂はあっさりとして食べやすく、コクと旨みのある赤身の美味しさが楽しめます。

・サルシッチャとセロリのポモドーロ・リングイネ

旬のセロリを使用したトマトソースのパスタです。ソースによく絡んだリングイネとセロリのみずみずしい食感と香りで春を感じてください。

・浅利とアスパラガスのアーリオ・オーリオ スパゲッテイーニ

旬の浅利とアスパラガス、ルッコラを取り入れたパスタ。アーリオ・オーリオで仕上げました。浅利のだしのうまみが味わえます。



豚肩ロースのコンフィとラタトゥイユ イメージ



阿波尾鶏のチーズパン粉焼き イメージ



サーモンのポジャルスキー風 イメージ



北海道産経産牛フィレのグリル イメージ



サルシッチャとセロリの
ポモドーロ・リングイネ イメージ



浅利とアスパラガスの
スパゲッテイーニ イメージ

予約方法：公式ウェブサイト <https://zero.crosshotel.com/>

TEL.06-6213-8291 (レストラン直通)

サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 15 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営する全 23 施設では、オリックスグループ全体で重要項目に掲げている「脱炭素化」「環境配慮」「安全・安心・快適性」「地域共生」の 4 つを柱としたサステナビリティにおける取り組みを積極的に行っています。その一環として 2021 年 5 月に「地域共創プロジェクト」を開始し、これまでに地域の企業や自治体との連携、オリックスグループのリソースを活用など、新たな観光資源の発掘・創出を多数行ってまいりました。今後も、地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により好循環を促すことを目指しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/>

クロスホテル大阪について：

なんばの中心地に位置し、大阪・御堂筋の四季折々の銀杏並木の眺望や、道頓堀・心斎橋エリアの夜景が魅力のスタイリッシュなライフスタイルホテルです。赤色を基調とした色鮮やかなデザインとすることで、新しく力強い洗練された空間を演出した全 229 室の客室のほか、さまざまなシーンに対応する「TERRACE & DINING ZERO」では、こだわりのお料理とお酒をご提供します。また、食やアート・音楽などを通して、地域文化や歴史の古さと新しさの融合を表現する活動を推進しており、地域のにぎわいの創出にも貢献してまいります。

公式ウェブサイト：<https://www.crosshotel.com/osaka/>

CROSS HOTEL（クロスホテル）について：

クロスホテルは、主要都市のプライムロケーションに位置する、地域の魅力を新たなスタイルで発信するミッドスケール・ライフスタイルブランド。「新しいつながりを感じる入り口」をブランドコンセプトとし、人と地域をつなげる存在として、その土地の魅力を伝えています。現在展開している 3 軒のクロスホテルは、札幌、大阪、京都の中心地に位置し、いつ立ち寄っても、新たな発見と心に刺激が感じられるひとときをお届けします。

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ&リゾート）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っただけの場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は別府まで、5 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開し、2022 年 10 月には、新ホテルブランドである CROSS Life（クロスライフ）を開業しています。また、ORIX HOTELS & RESORTS では、クレンリネスポリシー（『With COVID-19』下における運営・サービス指針）のもと、すべてのお客様に、安心・安全にご利用いただけるよう、サービスの提供に努めてまいります。詳細は、[こちら](#)をご覧ください。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS クロスホテル大阪

広報担当 中村 有里 (yuri_nakamura@x-hotel.jp)

Tel: 06-6213-8437