

2023年11月24日

プレスリリース

九条葱や牛蒡など旬の素材をさまざまな味付けや食感で 楽しめるウインターランチメニューが登場！

バターや赤ワイン、ブルーチーズの濃厚ソースや柚子胡椒の風味豊かな一品を味わう

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12月1日（金）から2024年2月29日（木）までの期間、を冬のランチメニューをご提供します。



冬のランチメニュー イメージ

多様なシーンでお使いいただける「TERRACE & DINING ZERO」のランチメニューでは、お好きなチョイスでお楽しみいただける「選べるメインセット」「選べるパスタセット」をご用意しています。メイン料理は、牛肉、鶏肉、豚肉、魚の4種から選べ、冬のランチメニューでは、阿波尾鶏や三元豚、牛フィレ肉を旬の素材と組み合わせたほか、寒い冬にほっこりブイヤベース風を味わえる魚料理まで、四季を感じるメニューが登場します。パスタ料理ではそれぞれ、冬に甘みが増す九条葱や白葱を柚子胡椒で風味豊かに仕上げた一品や、牛蒡の食感を楽しめるメニューもご用意。両セット共通で前菜盛り合わせをスターターとしてご提供し、サラダ、スープ、パン、デザート、ソフトドリンクはビュッフェにてお楽しみいただけるカジュアルでありながら、本格的なお料理がお楽しみいただけます。

■「冬のランチメニュー」概要

提供期間：2023年12月1日（金）～2024年2月29日（木）

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）

提供時間：11時30分～15時00分（ラストオーダー14時00分）

予約方法：公式ウェブサイト <https://cross-osaka.orixhotelsandresorts.com/>

TEL.06-6213-8291（レストラン直通）

メニュー内容：

<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 ※ビュッフェ形式	
選べるメインセット <ul style="list-style-type: none">阿波尾鶏の赤ワインバターパン粉焼き ブルーチーズクリームを添えて三元豚ロース肉のグリル 牛蒡ソース海の幸のブイヤベース風 パピヨット仕立て牛フィレ肉のグリル 赤ワインとマルシャ ン・ド・ヴァンバターソース (+550円) ※選べるパスタハーフサイズも追加可(+550円)	選べるパスタ <ul style="list-style-type: none">鴨肉と九条葱のオーリオ 柚子胡椒風味 / スパゲッティーニ海老とブロッコリーのポモドーロ 牛蒡フリット添え / リングイネシェフのおすすめパスタ
ミニデザートビュッフェ ブランマンジェ、赤葡萄のジュレ、ロールケーキ、ベイクドチーズケーキ、ガトーショコラ、カシ スムース、本日のタルト、焼き菓子、マカロン など	
ドリンクビュッフェ コーヒー、紅茶、カフェラテ、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	
※メニュー内容は変更になる場合がございます。	

・阿波尾鶏の赤ワインバターパン粉焼き ブルーチーズクリームを添えて

自然に恵まれゆったりとした環境の中で飼育された、低脂肪ながらジューシーな阿波尾鶏に赤ワインとパルメザンチーズを加えたペーストを乗せて焼き上げました。ブルーチーズのクセを抑えるため生クリームを加えた味わいのあるソースとともにお召し上がりください。

・三元豚ロース肉のグリル 牛蒡ソース

グリルした三元豚に牛蒡を加えたフォンドボーソースをかけました。赤身と脂肪のバランスのいい肩ロースと牛蒡の食感をお楽しみください。

・海の幸のブイヤベース風 パピヨット仕立て

赤海老や白身魚などの魚介と季節の野菜を透明のシートで包み煮込みました。寒い季節にほっこり温まるメニューをどうぞ。

・牛フィレ肉のグリル 赤ワインとマルシャン・ド・ヴァンバターソース

赤ワインソースを凝縮したものを練りこんだバターと赤ワインソースが脂身の少ないフィレ肉にピッタリ。芳醇なソースの香りもお楽しみください。

・鴨肉と九条葱のオーリオ 柚子胡椒風味

鴨のスライスと鴨ミンチを九条葱と柚子胡椒で味付けした、風味豊かなオイルパスタです。

・海老とブロッコリーのポモドーロ 牛蒡フリット添え

細長くスライスした牛蒡の素揚げを乗せ、海老の風味豊かなトマトソースで和えました。牛蒡のシャキシャキと海老のぷりぷりの食感を楽しめる一品です。



上：牛フィレ肉のグリル 赤ワインとマルシャン・ド・ヴァン
バターソース



右：海老とブロッコリーのポモドーロ 牛蒡フリット添え

左：鴨肉と九条葱のオーリオ 柚子胡椒風味

右：海の幸のブイヤベース風 パピヨット仕立て

下：阿波尾鶏の赤ワインバターパン粉焼き
ブルーチーズクリームを添えて

左：三元豚ロースのグリル 牛蒡ソース

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、アートや伝統文化、食などの文化活動を通して、地域の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://cross-osaka.orixhotelsandresorts.com/>

Instagram 公式アカウント：<https://www.instagram.com/crosshotelosaka/>

CROSS HOTEL (クロスホテル) について：

CROSS HOTEL は、主要都市のプライムロケーションに位置し、人や街とつながり、ここだけの、かけがえのない滞在を叶えるミッドスケール・ライフスタイルブランド。NEW DISCOVERIES, NEW CONNECTIONS をブランドコンセプトに、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。現在展開する3軒のクロスホテルは札幌、京都、大阪の中心地で、全ての人が垣根なく集まり、手の届く非日常体験をご提供します。

ORIX HOTELS & RESORTS (オリックス ホテルズ&リゾーツ) 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、とっていただける場所。」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福岡、大分まで、5ブランドにて13の旅館・ホテルを展開し、2023年12月2日には「熱海・伊豆山 佳ら久」を新規開業予定です。

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