

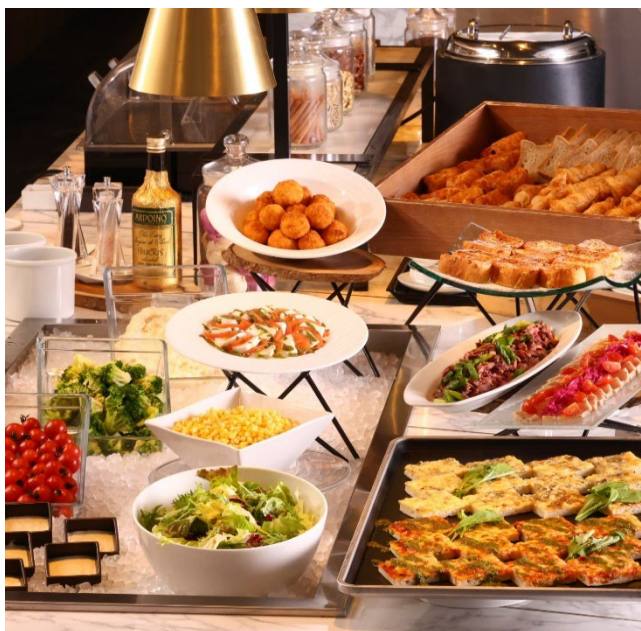
2024年1月31日

プレスリリース

## 平日は時間無制限で楽しめるランチビュッフェがリニューアル！3月は宮崎ブランドポークやみやざき地頭鶏をご提供

春の訪れ感じるメニューを味わう

クロスホテル大阪(所在地:大阪府中央区、総支配人:水谷 之則)のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、2024年3月1日(金)にランチメニューをリニューアルします。あわせて本日よりホテル公式ウェブサイト (<https://www.crosshotel.com/osaka/>) にて予約を開始します。



ランチメニュー イメージ

都会の喧騒の中で息抜きができるオアシスのようなひとときをご提供したいという思いから「アーバンネイチャー」をインテリアコンセプトに、グリーンに彩られたネイチャーな部分と大阪の象徴的な風景を切り取ったモノクロアートグラフィックのアーバンな部分を融合させ、多様なシーンでお使いいただける「TERRACE & DINING ZERO」。今回リニューアルしたランチビュッフェメニューでは、びんちょう鮭のカルパッチョやローストビーフサラダ仕立てなどの冷製前菜、ライスコロッケやピザに加えサラダやスープ、クロワッサンやバケットなどのパン、ロールケーキやタルトなど季節彩るデザート、大阪名物ミックスジュースなどのソフトドリンクをお好きに楽しめるビュッフェに、牛肉、鶏肉、豚肉、魚から選べるメイン料理または、3種より選べるパスタ料理をご用意。3月は歯ごたえがよくジューシーなみやざき地頭鶏やあっさりとした宮崎ブランドポークをご提供、旬を感じる春豆や春野菜などひとつひとつの食材にこだわったメニューをお楽しみください

い。

### ■ランチメニュー概要

提供期間：2024年3月1日（金）～2024年5月31日（金）

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 3,300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）

制限時間：平日 無制限 土日祝 90分制

予約方法：公式ウェブサイト <https://www.crosshotel.com/osaka/> TEL.06-6213-8291（レストラン直通）

メニュー内容：

<u>MAIN SET</u>	<u>PASTA SET</u>
1名さま 3,850円～（消費税込）	1名さま 3,300円（消費税込）
メイン ※下記より1つチョイス ・【3月のみ】 みやざき地頭鶏モモ肉の香草パン粉焼き ・【3月のみ】宮崎ブランドポークロース肉の ピッツアイオーロ風 ・【4月5月のみ】 阿波尾鶏 モモ肉の香草パン粉焼 ・【4月5月のみ】三元豚 肩ロース肉の ピッツアイオーロ風 ・鯛の香草バター ムニエル仕立て ・牛フィレ肉のグリル マルサラソース （+550円） ※選べるパスターフサイズも追加可（+550円）	パスタ ※下記より1つチョイス ・春豆とベーコンのスパゲッティニーニ 春豆のスープ仕立て ・大阪産しらすと春野菜のポモドーロ ペンネ ・シェフのおすすめパスタ
ビュッフェメニュー 冷製メニュー：玉葱のムース、ローストビーフサラダ仕立て、びんちょう鮭のカルパッチョ など スープ：日替わりでご提供 温製メニュー：マルゲリータピッツア、ゴルゴンゾーラとはちみつのピッツア、ライスコロッケ、 フレンチトースト など デザート：抹茶ロールケーキ、リンゴのタルト、バームクーヘン、マカロン、プディング、シュー クリーム、ソフトクリーム など ソフトドリンク：コーヒー、紅茶、カフェラテ、カプチーノ、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。	

### ・【3月のみ】みやざき地頭鶏モモ肉の香草パン粉焼き

その昔、当時の地頭職に献上していたことが名前の由来とされています。肉質の弾力と歯ごたえがよく、ジ



ユーシーなうまみが特徴の鶏肉を香草で風味豊かに仕上げました。

・【3月のみ】宮崎ブランドポークロース肉のピッツアイオーロ風

宮崎県内の安全・安心の基準をクリアした生産者のみが生産した宮崎を代表するブランドです。脂身も甘くあっさりしたロース肉にトマトソースとモッツアレラチーズをのせて焼き上げました。

・鯛の香草バター ムニエル仕立て

環境と社会への影響を最小限にして育てられた養殖の水産物の証である ASC 認証の「鯛」を使用。香草バターを乗せ軽く揚げた鯛を野菜のみじん切りがたくさん入った酸味さわやかなソースでどうぞ。

・牛フィレ肉のグリル マルサラソース

マルサラ酒とフォンドボーを煮詰めた芳醇な香りのマルサラソースが牛フィレ肉ぴったりです。

・春豆とベーコンのスパゲッティーニ 春豆のスープ仕立て

春豆のソースとブイヨンで泡立てスープ風に仕上げました。春の風味を感じられる一品です。

・大阪産しらすと春野菜のポモドーロ ペンネ

素揚げした大阪産しらすを乗せました。宮崎県産新玉葱など春野菜との食感をお楽しみください。



上：【3月のみ】宮崎ブランドポークロース肉のピッツアイオーロ風

右：牛フィレ肉にグリル マルサラソース

下：【3月のみ】みやぎき地頭鶏モモ肉の香草パン粉焼き

左：鯛の香草バター ムニエル仕立て

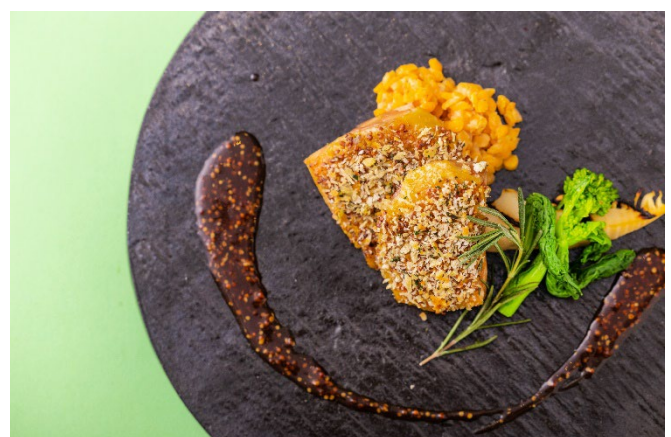


右：春豆とベーコンのスパゲッティーニ 春豆のスープ仕立て

左：大阪産しらすと春野菜のポモドーロ ペンネ



【4月5月のみ】三元豚 肩ロース肉のピッツアイオーロ風



【4月5月のみ】阿波尾鶏 モモ肉の香草パン粉焼

**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、人や地域とつながり、各地のトレンドと歴史を発信・体験できるミッドスケール・ライフスタイルブランド。現在展開する 3 軒のクロスホテルは札幌、大阪、京都の中心地で、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。2023 年 12 月には新たに「熱海・伊豆山 佳ら久」を開業し、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 14 の旅館・ホテルを展開しています。

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/](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](mailto:yuri_nakamura@x-hotel.jp))

Tel: 06-6213-8437