

2024年2月15日

プレスリリース

## バッファローズ宮崎キャンプ10周年記念！宮崎県産の いちごや日向夏などを使用したアフタヌーンティーを販売

宮崎キャンプ10周年記念グッズやホテル宿泊券などが当たる抽選も同時開催

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)から3月31日(日)まで宮崎県産いちごや日向夏、きんかん、宮崎牛を使用した「バッファローズ宮崎キャンプ10周年記念コラボアフタヌーンティー」を販売いたします。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。



バッファローズ宮崎キャンプ10周年記念コラボアフタヌーンティー  
イメージ



オリックス・バッファローズ宮崎キャンプ10周年記念ロゴ

オリックス・バッファローズ宮崎キャンプ10周年を記念し、宮崎県の食材を使用した「バッファローズ宮崎キャンプ10周年記念コラボアフタヌーンティー」をご提供します。さくさくのタルト生地にアーモンドクリームをたっぷり乗せて焼き上げた「いちごのタルト」や、いちごの風味をしっかりと感じられるしっとりスフレ生地に甘酸っぱいいちごクリームを使用した「いちごロールケーキ」などは宮崎県産のいちごを使用、しっとりとしたスコーンは宮崎県産のかぼちゃをペースト状にし、クルミと混ぜ合わせ焼き上げました。宮崎県産日向夏を使用した爽やかな風味の「日向夏のホワイトムースケーキ」などさまざまな宮崎を味わえます。また、オリックス・バッファローズ宮崎キャンプ10周年記念グッズなどが当たるキャンペーンも実施します。

■「バッファローズ宮崎キャンプ10周年記念コラボアフタヌーンティー」概要

提供期間：2024年3月1日（金）～2024年3月31日（日）

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 5,500円（消費税込）

提供時間：13時30分～18時00分（ラストオーダー17時00分）

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：

ウェルカムドリンク	スイートキスのアイスティー 3種のフルーツ（リンゴ、パイナップル、いちご）にオレンジピールとキウイのフレーバーを加えた甘酸っぱいフルーツティーをアイスでどうぞ。
セイボリー3種	宮崎牛ミンチ辛麺バーガー / みやざき地頭鶏南蛮サンド / フライドポテト&宮崎県産日向夏マヨソース
スイーツ9種	宮崎県産いちごのタルト / 宮崎県産いちごのシュークリーム / 宮崎県産いちごの大福 / 宮崎県産いちごのロールケーキ / 宮崎県産いちごと生クリームのショートケーキ / 宮崎県産日向夏のホワイトムースケーキ / 宮崎県産きんかんのコンポート / 宮崎県産メロンのパルフェ / 宮崎県産かぼちゃのスコーン
ドリンク	ロンネフェルトの紅茶（12種） スプリングダーズリン / イングリッシュ ブレックファースト / ライト&レイトセイロン / アイリッシュウイスキークリーム / アップル克蘭ブル / モルゲンタウ / パイムータン&メロン / バイタルグレープフルーツ / ペパーミント / ソフトピーチ / ルイボスキャラメル / ルイボスキルシュブリュテ  コーヒーメニュー レギュラーコーヒー / カフェ・ラテ / カプチーノ / エスプレッソ など  ※紅茶は1名さま2ポット分をホットでご提供します。 ※コーヒーメニューは90分のフリードリンク制です。



左4段目：日向夏のクリームと果肉を入れたジュレをフランボワーズの酸味とホワイトチョコの甘さ豊かなムースに挟んだ「日向夏のホワイトムースケーキ」

3段目：いちごとマスカルポーネクリーム、こしあんを求肥で包んだもちりとした「宮崎県産いちごの大福」

2段目：しっとりふわふわのスポンジに甘さ控えめの生クリームに宮崎県産のいちごをトッピングした「宮崎県産いちごと生クリームのショートケーキ」

右1段目：サクサクのタルトにアーモンドクリームを絞り焼き上げ、カスタードクリームと宮崎県産のいちごを乗せた「宮崎県産いちごのタルト」



メロンリキュールをしみ込ませたスポンジ生地のリキュールでマリネしたメロンの果肉ボール、あっさりマスカルポーネクリームとカスタードクリームを絞った「宮崎県産メロンのパルフェ」



ジューシーな宮崎牛ミンチのハンバーグとピリ辛ソースを和えた麺を挟んだ「宮崎牛ミンチ辛麺バーガー」



甘さたっぷりのきんかんをコンポートにし風味豊かに仕上げた「宮崎県産きんかんのコンポート」は皮の渋みも楽しめます。

## ■宮崎県産食材を食べて、宮崎へ行こう！キャンペーン概要

「BUFFALOES宮崎キャンプ10周年記念コラボアフタヌーンティー」または宮崎県産の食材を使用したランチメニューをご注文の上、「TERRACE & DINING ZERO」の公式LINEアカウントのお友だち登録をされた方に抽選で宮崎観光ホテルペア宿泊券やクロスホテル大阪「TERRACE & DINING ZERO」ペアランチ券、オリックス・BUFFALOES宮崎キャンプ10周年記念グッズなどが当たるキャンペーンを実施します。また、もれなくBUFFALOES宮崎キャンプ10周年記念ステッカーを差し上げます。

実施期間：2024年3月1日（金）～2024年3月31日（日）

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

対象条件：「BUFFALOES宮崎キャンプ10周年記念コラボアフタヌーンティー」またはランチメニューをご注文の上、「TERRACE & DINING ZERO」の公式LINEアカウントのお友だち登録をされた方に抽選。

- 賞 品：
- ・宮崎観光ホテルペア宿泊券 1名
  - ・宮崎カーフェリーペア往復乗船券（神戸港⇄宮崎港） 1名
  - ・クロスホテル大阪「Bs ROOM」ペア宿泊券 1名
  - ・クロスホテル大阪「TERRACE & DINING ZERO」ペアランチ券 1名
  - ・オリックス・BUFFALOES宮崎キャンプ10周年記念 タオル 10名
  - ・オリックス・BUFFALOES宮崎キャンプ10周年記念 トートバッグ 10名
  - ・オリックス・BUFFALOES宮崎キャンプ10周年記念 マグカップ 10名

協 賛：公益社団法人宮崎市観光協会、宮崎カーフェリー株式会社、株式会社宮崎観光ホテル

協 力：宮崎県、宮崎市、JA 宮崎経済連（宮崎県経済農業協同組合連合会）、株式会社ミヤチク、オリックス野球クラブ株式会社、一般社団法人みやPEC推進機構、オリックス・BUFFALOES宮崎協力会



宮崎カーフェリー イメージ



オリックス・BUFFALOES宮崎キャンプ10周年記念  
トートバッグ イメージ



クロスホテル大阪「Bs ROOM」  
イメージ

**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。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