

2024年3月1日

プレスリリース

シェフやコック、パティシエたちがテーブルへ“驚き”をお届け、ライブ感を楽しむ新たなスタイルのランチビュッフェが誕生

心おどる体験と食への好奇心を刺激する、土日祝限定のランチビュッフェが新たにスタート。

クロスホテル札幌（所在地：北海道札幌市中央区、総支配人：三上 直也）は、2024年4月6日（土）より、コーススタイルのランチから、土日祝限定のビュッフェスタイルへとランチを刷新し、本日より予約を開始します。



リニューアルランチ（イメージ）

クロスホテル札幌のメインダイニング3階レストラン「アッシュ-hache-」は、2024年3月までコーススタイルのランチを提供していましたが、4月6日より「創造と好奇心がスパークする、CHEF'S SHOW STAGE」をコンセプトとした新たなビュッフェスタイルに刷新いたします。

本ランチは、キッチンで作った料理を、スタイリッシュなコックコートに身をまとったシェフやパティシエがお客様に美味しい瞬間の出会い、美味しい発見をしていただくワゴンサービスが一番の魅力です。

ご着席後は、驚きあふれるアミューズをお持ちし、ローストビーフはご要望を伺いその場でカット、記念日

のお客様にはパティシエがお客様の前でサプライズプレートを仕上げるなど、スタッフ全員で“ここでしか味わえない心おどる”体験型ランチを提供いたします。

その他にも、生産地の風土や季節を感じる北海道食材をピックアップした週替わりの“今週の FOOD (風土)”や、キュートな冷菜、ダイナミックな温菜、ご自身で盛り付ける“MY パフェ”、思わず笑顔になるスイーツなど、美味しさはもちろんエンターテイメント性も重視しました。

ランチ開始にあたり、レストランを 2007 年の開業より初めて大規模改修を行い、今までのシックな内装から、明るくカジュアルな雰囲気ながらもオトナの華やかさを演出するインテリアへと生まれ変わりました。

クロスホテル札幌の新しいランチで“記憶に残る新しい体験”をお楽しみください。

1. リニューアルランチについて

「創造と好奇心がスパークする、CHEF'S SHOW STAGE」がコンセプトの、心おどる体験と食への好奇心を刺激する新ビュッフェをお楽しみください。

営業開始：2024 年 4 月 6 日（土）～ 土日祝のみ営業

11 時 30 分～15 時 00 分（最終入店 14 時）

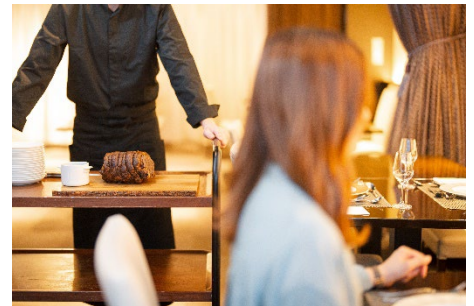
※営業日を変更する場合がございます。

料 金：おひとり様 3,300 円（税込）小学生 2,300 円（税込）

予約方法：お電話または公式ウェブサイト

<https://cross-sapporo.orixhotelsandresorts.com/>

レストラン直通電話 (011) 272-0068



シェフやコックがテーブルまでお持ちする
ワゴンサービス



キッチンからつくりたてをお席でサーブ

〈CHEF'S SHOW STAGE とは〉

○コースのように楽しむビュッフェ

アミューズはお席へ、自由に盛り付ける前菜、お席へお持ちするメインなど、コースとビュッフェの楽しみを一緒に味わっていただけます。

○美味しい瞬間を味わう「ワゴンサービス」

本日のアミューズ、ローストビーフ、パスタ、本日のポタージュなど 4～6 種類をシェフやコック、パティシエが出来立てをワゴンでお持ちし、ご要望を伺い直接サーブをします。

○食べても、盛り付けても美しい一口サイズの冷菜

カプレーゼやホタテと真鯛のタルタルなど北海道産食材を使用した 6 種類の一口サイズの冷菜と、金と銀のバルサミコソースなど 6 種類のソースをご用意。お客様自身がアート感覚で盛り付けることを楽しめます。



アート感覚で盛り付ける冷菜

○鍋ごと提供！豪快に味わう温菜

厚手のストウブ鍋ごと提供する温菜は、肉や魚のポーションが大きく、メインディッシュのように楽しめます。ドフィノワ（ポテトグラタン）やピラフなどの付け合わせも充実していますので、食べ合わせもお楽しみいただけます。



鍋ごと提供する温菜

○笑顔こぼれる ウェルカムケーキ&プチデザート

季節のフルーツを使ったウェルカムケーキは、デザートタイムにカットしてご提供します。10種類の一口サイズのデザートもお好きだけお召し上がりいただけます。



季節のフルーツを使ったウェルカムケーキ

○CROSS MOMENTS 記念日を盛り上げる「サプライズプレート」

記念日でご予約のお客様には、サプライズプレートをご用意いたします。チョコレートでメッセージを書いたプレートをお席にお持ちして、パティシエが一皿ずつ心を込めて仕上げをしてご提供いたします。



その場で仕上げるサプライズプレート

○記憶に、記録に残したくなる“MY パフェ”

ランチコースで好評だったスペシャル野菜のパフェをセルフスタイルで、ご自身のお好みの材料でお作りいただけます。



自分で作る MY パフェ

○地域を、季節を、思いがけない発見が楽しめる“今週の FOOD（風土）”

知っている素材の新しい味わい方に出会っていただける、
今週食べて頂きたい食材をピックアップします。



季節の素材を“今週の FOOD（風土）”としてピックアップ

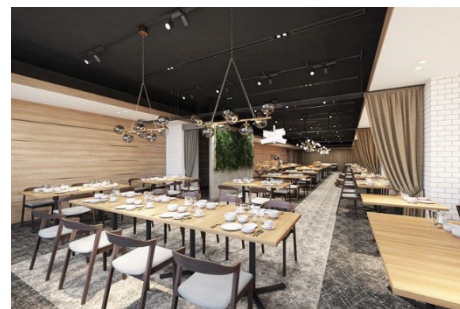
その他にも、北海道産を中心とした野菜のサラダコーナーや、キヌア、ポピーシードなど、サラダをよりおいしく楽しむスパイスバー、パン・オー・ショコラなどスイーツ感覚のパンを含めた 6 種類のパンコーナー、ソフトドリンクも各種ご用意しております。
有料にて、アルコールドリンクもございます。

2. レストランの改修について

2007 年の開業以来、初めての大規模改修を行います。
モノトーン調のダークグレイッシュな木目を生かした壁紙や家具を配し、
明るく気持ちの良い空間を演出します。北海道を代表する家具メーカー
「カンディハウス」社製のイスを全席に採用しました。

工事期間：2024 年 3 月 18 日（月）～3 月 31 日（日）

※朝食は通常通り営業いたします。



クロスホテル札幌について：

「心おどる 北海道クオリティに出逢う場所」をコンセプトに、地域を感じるおもてなしや、ご滞在を特別な日に変える演出など、北海道の魅力を体験いただける全181室のライフスタイルホテルです。

北海道ならではのフードやドリンクをフリーフロースタイルで楽しめるラウンジサービス、北海道で活躍をするアーティストと制作した客室、最上階18階には札幌の街を望む展望大浴場。そして、個性や感性を刺激する、五感で楽しむカルチャーイベントの実施など、地域とヒトとの心躍るつながりをご提供してまいります。

公式ウェブサイト：<https://cross-sapporo.orixhotelsandresorts.com/>

公式アカウント：https://www.instagram.com/crosshotel_sapporo/

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/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS

クロスホテル札幌 広報担当 柏崎（mariko_kashiwazaki@x-hotel.jp） Tel: 011-272-0010（代表）