

2024年3月19日

プレスリリース

## 甘酸っぱい春色満開のスイーツを堪能、桜風味のクリームやいちごを使用したアフタヌーンティーが登場

色鮮やかなかわいいタルトやロールケーキ、マカロンなどを美味しく楽しもう！

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4月1日(月)から5月31日(金)まで「さくら薫るいちごの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。



さくら薫るいちごのアフタヌーンティーセット イメージ (2名分)

### ■「さくら薫るいちごのアフタヌーンティーセット」概要

提供期間：2024年4月1日(月)～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 4,950円～(消費税、サービス料込)

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)

メニュー詳細：

「いちご」や「さくら」を使用した色鮮やかなスイーツを中心に、ガッツリ味わえるセイボリーも揃えました。セットのドリンクはブラックティーやハーブティーなどロンネフェルトの紅茶 12 種をフリードリンクでご用意。2 杯目以降の紅茶が渋くならないように、3 段階に起き上がるよう作られたスリーピングポットでご提供します。

ウエルカムドリンク

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。

スイーツ 8 種

- ・ さくさくのタルトにカスタードクリームといちごをあしらった「いちごのタルト」
- ・ しっとりスポンジに甘さ控えめの生クリーム「白いちごのショートケーキ」
- ・ クッキーシューにいちごのコンポートといちごのホイップクリームをトッピング「いちごのシュークリーム」
- ・ さっぱりとしたマスカルポーネクリームとこしあんを包んだ「いちご大福」
- ・ 桜風味のクリームをたっぷり絞った「さくらマカロン」
- ・ 桜の花を練りこんだクリームを桜風味のしっとりしたスポンジ生地で巻いた「さくらロールケーキ」
- ・ いちごのムースと白ワインのジュレを重ね、白玉・白あんをトッピング「いちごの和風さくらパルフェ」
- ・ 桜の花を練り込みしっとり仕上げた「さくらスコーン」

セイボリー 3 種

- ・ 桜エビの香りがふんわり、春を感じる「桜エビカツとタルタルソースのハンバーガー」
- ・ 焦がしバタームースと生ハムの塩味がピッタリ！「青豆と焦がしバタームースのカナッペ 生ハム添え」
- ・ 甘さと塩味のハーモニーが味わえる「チョコレートチップス」

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 ブラックファースト / 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ーテ /

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。



1 段目：いちごのタルト  
2 段目：白いちごのショートケーキ  
3 段目：さくらマカロン  
4 段目：いちご大福



真ん中：いちごのシュークリーム  
下段：いちご大福



左側上段：さくらロールケーキ  
左側下段：さくらスコーン  
右側中央：いちごの和風さくらパルフェ



左側：青豆と焦がしバタームースのカナッペ 生ハム添え  
右側：桜エビカツとタルタルソースのハンバーガー

**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