

2024年5月24日

プレスリリース

## 焼きそば、たこ焼き、りんご飴！夏を先取り、 夜店メニューがかわいくレトロなスイーツに！

ポップな色合いのパルフェや、グラスデザートなど美味しく楽しむ夏祭りアフタヌーンティー

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6月1日(土)から6月30日(日)まで夏祭りの定番、夜店メニューをかわいいスイーツでご提供する「Afternoon Tea summer festival」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。



Afternoon Tea summer festival イメージ (2名分)

### ■ 「Afternoon Tea summer festival」概要

提供期間：2024年6月1日(土)～2024年6月30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 4,950円(消費税、サービス料込)

提供時間：13時30分～17時00分(ラストオーダー15時30分) 予約制

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)

メニュー詳細：

夜店メニューの「たこ焼き」や「焼きそば」などがかわいいスイーツに！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 種をご用意しました。アフタヌーンティーをお召し上がりのお客さまには、水ふうせんをおひとりさまにつき 1 つプレゼント。夏祭りの雰囲気をお楽しみください。

ウェルカムドリンク

夏のカクテル

ラムネ飲料をイメージした爽やかなノンアルコールカクテルです。

スイーツ 8 種

- ・マンゴークリームを絞ったシュー生地をチョコレートでコーティングし、抹茶をパラパラ振りかけた「たこ焼きシュークリーム」
- ・マンゴースタードクリームを細く絞り、鰹節に見立てたホワイトフレックと青のりに見立てたピスタチオを振りかけた「焼きそばモンブラン」
- ・赤や緑、黄の球体ゼリーとミルクベースのパンナコッタにサイダーを注いだ「スーパーボールグラスデザート」
- ・スティックに巻かれたシフォン生地のオムレットにマンゴーやメロン、パインを乗せ色鮮やかな「はし巻きオムレット」
- ・バニラムースの中にりんごのコンポートを閉じ込めた球体に赤いグラサージュをかけた「りんご飴ムースケーキ」
- ・バナナの形に焼き上げたしっとりバナナパウンドケーキにチョコレートをコーティング「チョコバナナケーキ」
- ・レモン風味のクラッシュゼリーに、ココナッツムースとトロピカルゼリーをかき氷に見立てました、マンゴースソースはお好みでどうぞ「かき氷風マンゴーパルフェ」
- ・マンゴー風味豊かなしっとり「マンゴースコーン」

セイボリー 3 種

- ・まろやかなアボカドムースに酸味があるヨーグルトソースがアクセント「アボカドとローストビーフのサンドウィッチ」
- ・照り焼き風に味付けした鶏もも肉と白ネギを乗せた「焼き鳥オープンサンドウィッチ」
- ・モッツアレラチーズと生ハムの相性がピッタリ、串カツをイメージした「チーズハットグ」

ドリンク

ロンネフェルトの紅茶 (12 種)

スプリングダーズ / 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 ウィスキークリーム / 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。



上段1段目：はし巻きオムレット

2段目左：チョコバナナケーキ

2段目右：スーパーボールグラスデザート



上段1段目左：りんご飴ムースケーキ

上段1段目右：たこ焼きシュークリーム

2段目：焼きそばモンブラン

3段目：アボカドとローストビーフのサンドウィッチ



真ん中：かき氷風マンゴーパルフェ

左側：焼き鳥オープンサンドウィッチ



チーズハットグ

**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&リゾート）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