

2024年6月28日

プレスリリース

毎週末大盛況のランチビュッフェに23種の新作登場 土日祝限定・夏メニューを7月6日（土）より提供開始

季節野菜の前菜や新作デザート、好奇心をくすぐる体験型メニューなど約60品

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7月6日（土）より土日祝限定のビュッフェスタイルランチを夏メニューで提供します。



夏メニューの新作冷菜



本日のアミューズの一品、「野菜のマカロン」

クロスホテル札幌のメインダイニング「アッシュ-hache-」は、2024年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しました。リニューアル後はほぼ全営業日ご予約で満席と、大変ご好評をいただいております。

今年の夏メニューでは、「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」として季節の野菜を使った驚きのメニューや、いくつでも食べられそうなプチデザートなど、23種の新作を含め約60品を提供します。作りたての料理を、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、美味しい発見をお届けするワゴンサービスも一新。週替わりのシェフズ・パスタ「パスタ・カプリチオーザ」や、野菜のマカロンなどスイーツのような「本日のアミューズ」がワゴンサービスで新登場。また、お好みの具材を盛り付ける「MYパフェ」も、よりカラフルで美しく、美味しくなるようアイテムを更新しました。

さらに、アイスクリームのように丸く盛り付ける「ラタトゥイユ アッシュ風」、「豚ばら肉のコンフィ バスク風」など伝統的なフレンチに当店ならではのアイデアをプラスした冷菜、温菜も、夏らしくリニューアルいたします。

クロスホテル札幌ではランチを通して「ポジティブな裏切りのあるワンダーなひととき」をご提供します。

1. ランチビュッフェについて

「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。

営業時間：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）

4歳以上の未就学のお子様 1,200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

野菜を使って“驚き”を

ビーツのムースと厚切り白ハムを使いミニケーキのように見立てた前菜や、アミューズでお楽しみいただける「野菜のマカロン」、スライスした野菜でカラフルに仕上げた「季節野菜のタルト」などおなじみの野菜に“驚き”をプラス。



「野菜のマカロン」本物と見比べて



彩り鮮やかな「季節野菜のタルト」



スイーツのようにかわいらしいビーツの冷菜

コック・パティシエがお席にお届けする「ワゴンサービス」と「サプライズプレート」

コースのように楽しめるビュッフェとして、作り立てをお席にお持ちするワゴンサービス。

ご来店と同時に、本日のアミューズを、その後パスタ、ローストビーフをコックが直接お席に伺い、お好きな量や、お好きなカットでご提供します。また、記念日でご予約のお客様にはパティシエがお席で仕上げるサプライズプレートをご用意します。



週替わりのシェフズパスタ

自分で盛り付けるお食事パフェ「MY パフェ」

シーフードマリネや生ハムなどの具材と、コンソメや野菜のジュレ、カラフルな野菜のピューレを層に積み上げて、ご自身で完成させるお食事パフェ。



お好みの材料でつくる MY パフェ

レモンとチーズのスコーンやゼリーなど爽やかデザートが充実



一口サイズが好評のデザートコーナーにも新作 6 種が登場



エダムチーズを使ったスコーン



マンゴープリンとヨーグルトジュレのヴェリーヌ

一口サイズで食べやすいデザートも夏メニューに。マンゴープリンや、ジュレ ブルーハワイなどのひんやり系、レモンの香りが爽やかな「レモンとチーズのスコーン」、さくらんぼのタルトやショコラのロールケーキなど 6 品の新作スイーツが登場します。

2. 朝食について

7月1日（月）よりご朝食のメニューの一部もリニューアルします。

MY DON!

北海道らしい丼にぴったりのおかずを充実させました。豚丼、ザンギ丼、鮭のちゃんちゃん焼き丼など、小ぶりのお茶碗で種類豊富な北海道の味をお楽しみください。



北海道らしい“おかず”でミニ丼を

デザートコーナーを充実

パティシエがご用意するデザート 5 種類の外、パンケーキや北海道産のグラスフェットヨーグルト、グラノーラなど、気分が盛り上がりそうなデザートコーナーです。



パティシエが用意をするデザート
コーナーが充実

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、かけがえない滞在を叶える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）