

2024年6月28日

プレスリリース

大阪ミナミ唯一のお茶屋「たに川」のお座敷遊びを体験、 日本酒「玉乃光」シリーズと共に楽しむイベントを開催

玉乃光酒造「玉乃光」シリーズを使用した創作コースをご提供

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）では、地域、文化、人がつながるイベント CROSS DELIGHTS「OZASHIKI ASOBI meets SAKE at CROSS HOTEL OSAKA」を2024年7月27日（土）に開催します。

あわせて、本日よりホテル公式ウェブサイト（<https://cross-osaka.orixhotelsandresorts.com/>）にて予約を開始します。



お茶屋たに川 芸妓「まり鶴」さん、「千鶴」さん イメージ



玉乃光酒造「玉乃光」シリーズ イメージ

ORIX HOTELS & RESORTS のライフスタイルブランド、CROSS HOTEL（クロスホテル）は、「NEW DISCOVERIES, NEW CONNECTIONS」をコンセプトとし、2023年11月にブランドリフレッシュしました。すべての人が垣根なく集まり、つながり、地域の文化を楽しめる情報を発信します。

また、CROSS HOTEL を象徴するものとして、人と人をつなげ、地域との接点を生みだし、五感で感じる明るくハッピーな季節イベント「CROSS DELIGHTS」を実施します。本イベント「OZASHIKI ASOBI meets SAKE at CROSS HOTEL OSAKA」は大阪・ミナミで唯一のお茶屋たに川と京都伏見の酒蔵「玉乃光酒造」とのコラボレーションイベントで、日本の文化である「お茶屋遊び」の体験や芸妓の踊りをご覧いただきながら、日本酒を楽しめるイベントです。1673年創業「玉乃光酒造」の純米大吟醸「備前雄町 100%熟成古酒シルバー」や「酒鵬（しゅほう）」、季節限定の「夏生（なつなま）」などこの機会に是非お楽しみください。

■ 「OZASHIKI ASOBI meets SAKE at CROSS HOTEL OSAKA」 概要

開催日時：2024年7月27日（土）18時00分～20時00分予定（受付開始17時30分）

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 15,000円（サービス料10%、消費税込）

協 力：株式会社小林順蔵商店 お茶屋たに川 玉乃光酒造株式会社

内 容：

- ・お茶屋たに川 谷川恵氏によるお茶屋についてミニレクチャー
- ・お茶屋たに川 芸妓による踊りのお披露目&お茶屋遊び体験
- ・株式会社玉乃光酒造 金子真一氏による玉乃光酒造について説明
- ・玉乃光の日本酒を使用し作られた創作コース

先付け ゴルゴンゾーラチーズと奈良漬のクッキーサンド

前菜3種 「酒楽」を使った鯛のカルパッチョ

「有機 GREEN」を使った胡麻豆腐

「夏生」を使った河内鴨と泉州水ナス

魚料理 舌平目とホタテ貝のムース 「酒鵬」蒸し

肉料理 和牛ロースのグリルとフォアグラ 「熟成古酒シルバー」ソース

デザート2種 「TAMA」マカロン 酒粕とヨーグルトのブラマンジェ

タルトシトロン「TAMA」ソルベ添え

- ・純米大吟醸や純米吟醸など日本酒 6種

備前雄町 100% 熟成古酒シルバー

純米大吟醸 酒鵬

純米吟醸 酒楽

純米吟醸 夏生 祝 100%

有機 純米吟醸 GREEN 雄町

純米吟醸 TAMA



創作コースイメージ（1人前）

予約方法：公式ウェブサイト <https://cross-osaka.orixhotelsandresorts.com/>

TEL.06-6213-8291（レストラン直通）

お茶屋たに川について：

昭和四十四年創業。唄、おどり、遊びを通じて、日本の文化に触れることのできる大阪ミナミ唯一のお茶屋。大阪ミナミにはかつて、南地五花街と呼ばれる日本有数の花街があり、戦前には芸妓の数は2000人近くいたのですが今では「たに川」が一軒残るのみ。お茶屋たに川代表、谷川恵氏が芸妓を育成する一方、花街を知ってもらおうべく活動中。

玉乃光酒造について：

延宝元年（1673）年創業、目指したのは、飽きのこない酒。食事を引き立てる定番。ただそれだけのために、米の品種はもちろん、田植えの仕方にまでこだわり、業界に先駆け、「純米酒」を復活。玉乃光の日本酒は、米と水と麴。全国でも珍しい「純米吟醸蔵」として、京都伏見の地で、昔ながらの伝統的なやり方で造り続けています。

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、とっていただける場所。」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 クロスホテル大阪

広報担当 中村 有里 (yuri_nakamura@x-hotel.jp)

Tel: 06-6213-8437