

2024年11月19日

プレスリリース

全日時間無制限！もちもち食感の生パスタや華やかスイーツ ビュッフェなどが思う存分楽しめるランチタイム

ブリのカルパッチョなどの前菜やスープ、パン、大阪名物ミックスジュースなどをご用意

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12月1日(日)から2025年2月28日(金)まで「WINTER LUNCH BUFFET」を提供します。

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。



WINTER LUNCH BUFFET メイン・パスタメニュー イメージ



WINTER LUNCH BUFFET スイーツメニュー イメージ

都会の喧騒の中で息抜きができるオアシスのようなひとときをご提供したいという思いから「アーバンネイチャー」をインテリアコンセプトのダイニング「TERRACE & DINING ZERO」に、冬のランチメニューが登場です。ブリのカルパッチョや蕪と生ハム、ローストビーフサラダ仕立て、トラウトサーモンとほうれん草のピッツァに加えサラダやスープ、パン、プリンやブラマンジェ、マカロンなどのデザート、大阪名物ミックスジュースなどのソフトドリンクをお好きなだけ楽しめるビュッフェに、牛肉、鶏肉、豚肉、魚から選べるメイン料理または、3種より選べるパスタ料理をご用意。コシが強く弾力ともちもち感が楽しめる生パスタや関西食材の淡路鶏、脂ののったブリ、甘みたっぷりの蕪など冬の素材と合わせてお楽しみください。

■ランチメニュー概要

提供期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28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 3,000円～（サービス料10%・消費税込）

提供時間：11時30分～15時00分（ラストオーダー14時00分）

制限時間：全日 時間無制限

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）

メニュー内容：

<p>メインセット</p> <p>4種類の選べるメインディッシュ+ビュッフェ付き</p> <p>1名さま 3,500円～（サービス料10%・消費税込）</p>	<p>パスタセット</p> <p>3種類の選べるパスタ+ビュッフェ付き</p> <p>1名さま 3,000円（サービス料10%・消費税込）</p>
<p>メインディッシュ ※下記より1つチョイス</p> <ul style="list-style-type: none">・淡路鶏モモ肉の香草パン粉焼き カチャトラーソース・三元豚肩ロース肉の赤ワイン煮込み ゴルゴンゾーラクリームソース・シーフードのパイ包み焼き・牛フィレ肉のグリル カフェドパリバターとマデラソース （+550円） <p>※選べるパスターフサイズも追加可（+550円）</p>	<p>パスタ ※下記より1つチョイス</p> <ul style="list-style-type: none">・生タリアテッレを使ったパンチェッタ とゴボウのクリームソース・生リングイネを使ったペスカトーレ・シェフのおすすめパスタ
<p>ビュッフェメニュー</p> <p>冷製メニュー：ブリのカルパッチョ、蕪と生ハム、ローストビーフサラダ仕立て など</p> <p>スープ：じゃがいものスープやクラムチャウダー、ミネストローネなどを日替わりで提供</p> <p>温製メニュー：トラウトサーモンとほうれん草のピッツァ、マルゲリータピッツァ、ミートドリア、フレンチトースト、茶碗蒸し など</p> <p>デザート：プリン、ブランマンジェ、マカロン、パンケーキ、フルーツ、ソフトクリーム など</p> <p>ソフトドリンク：コーヒー、紅茶、オレンジジュース、リンゴジュース、ビネガードリンク、大阪名物ミックスジュース など</p> <p>※メニュー内容は変更になる場合がございます。</p>	

■メインディッシュ



淡路鶏モモ肉の香草パン粉焼き カチャトーラソース

自然に囲まれた淡路島の温暖な気候で生き生きと健やかに育てられ引き締まった身と脂肪バランスが程よいモモ肉の上にサクサク食感の香草パン粉のせて焼き上げました。爽やかなカチャトーラソースでどうぞ。



三元豚肩ロース肉の赤ワイン煮込み ゴルゴンゾーラクリームソース

赤身と脂肪のバランスのいい肩ロースをホロホロになるまで煮込みました。ゴルゴンゾーラの香りがくせになるかも!?赤ワインに合う一品です。



シーフードのパイ包み焼き

エビやホタテ、アンコウの身がごろっと入ったブイヤベースです。サクサクのパイを崩して一緒にお召し上がりください。



牛フィレ肉のグリル カフェドパリバターのマデラソース

にんにく、パセリ、ローズマリーが入った濃厚バターとマデラ酒の香りが牛フィレ肉にぴったりです。

■パスタ



生タリアテッレを使ったパンチェッタとゴボウのクリームソース

下に敷いた濃厚なゴボウのポタージュが生パスタのタリアテッレと相性抜群のメニューです。混ぜ合わせてお召しあがりください。



生リングイネを使ったベスカトーレ

具材にエビ、ムール貝、あさり、イカを使用。魚介の風味とトマトソースのバランスが良い一品です。

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