

2025 年 10 月 2 日

プレスリリース

時間無制限ランチビュッフェに新メニュー！旬のこだわり 食材と自由な組み合わせを楽しめる食の体験を提供

なにわポークの入ったスープカレー、MY パフェ、淡路玉葱のローストが仲間入り！

クロスホテル大阪(所在地:大阪市中心区、総支配人:水谷 之則)のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、好評をいただいている“時間無制限”のランチビュッフェに、2025 年 10 月 3 日(金)～2026 年 1 月 31 日(土)の期間限定で新メニューが登場します。



友達やご家族と一緒に楽しめるランチビュッフェ



好みの具材を“選んで創る”「MY パフェ」

「アーバンネイチャー」をコンセプトに、都会の喧騒の中でひとときのオアシスを提供する同レストランでは、既存の豊富なラインアップに加え、「選ぶ、創る、味わう」をテーマにした食の体験型メニューをご用意。好みの具材を選んで楽しむセイボリーパフェ「MY パフェ」、大阪ブランド豚「なにわポーク」と煮込んだスパイス香るスープカレー、淡路玉葱の甘みをシンプルに引き出したローストなどが新たに加わります。さらに、一口サイズで彩り豊かなデザートや、スイーツ界の巨匠・鈴木 一夫シェフのレシピによる北海道牛乳のソフトクリームもお楽しみいただけます。旬の味覚と地元食材を心ゆくまで堪能できる時間無制限のランチビュッフェで、贅沢なひとときをお過ごしください。

■ランチメニュー概要

提供期間：2025 年 10 月 3 日（金）～2026 年 1 月 31 日（土）

※金・土・日・祝日のみの営業となります。

（2025 年 12 月 29 日（月）～31 日（水）は営業、2026 年 1 月 1 日（木・祝）～3 日（土）は除く）

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 3,200 円～

※料金には消費税、サービス料 10%が含まれます。

提供時間：11 時 30 分～15 時 00 分（最終入店 13 時 30 分）

予約方法：公式ウェブサイト <https://www.crosshotel.com/osaka/> TEL.06-6213-8281

※ご要望に応じて申込条件書面を遅滞なく別途お送り致します。

メニュー内容：

メインセット	パスタセット
4 種類の選べるメインディッシュ+ビュッフェ付き 1 名さま 3,700 円～（サービス料 10%・消費税込）	3 種類の選べるパスタ+ビュッフェ付き 1 名さま 3,200 円（サービス料 10%・消費税込）
メインディッシュ ※下記より 1 つチョイス ・淡路鶏 モモ肉のナッツとチーズパン粉焼き ・三元豚豚肩ロース肉の赤ワイン煮込み ゴルゴンゾーラソース ・鯛と海老のパートフィロ包み焼き アメリケーヌソース ・牛フィレ肉のグリル マデラソースと茸クリーム（+600 円） ※選べるパスタハーフサイズも追加可（+600 円）	パスタ ※下記より 1 つチョイス ・生リングイネを使った大阪産原木しいたけ入りきのこパンチェッタのトマトソース ・生タリアテッレを使ったトラウトスモークサーモンクリームソース ・シェフのおすすめパスタ
ビュッフェメニュー 冷製メニュー：ブリのカルパッチョ、泉州水なすと生ハム、ローストビーフサラダ仕立て など スープ：じゃがいものスープ、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 温製メニュー：トラウトサーモンとほうれん草のピッツア、ミートドリア、フレンチトースト、淡路産玉葱のロースト バーニャカウダソース、なにわポークの入ったスープカレー など デザート：プリン、チーズケーキ、モンブラン、シュークリーム、フルーツ、ソフトクリーム など 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 ※メニュー内容は変更になる場合がございます。	

■メインディッシュ



淡路鶏 モモ肉のナッツとチーズパン粉焼き

ナッツの香ばしい風味とサクッとした食感、チーズのコクがジューシーな淡路鶏モモ肉と相性ばっちりです。



三元豚豚肩ロース肉の赤ワイン煮込み ゴルゴンゾーラソース

ほろりとほどけるほど煮込んだ肩ロース肉と、深みのあるゴルゴンゾーラソースの調和をお楽しみください。



鯛と海老のパートフィロ包み焼きアメリケーヌソース

サクサクのパートフィロに鯛のしっとりとしたムース、ぷりぷり食感の海老の旨味が楽しめる一品です。



牛フィレ肉のグリル マデラソースと茸クリーム

秋薫る茸クリームと芳醇な香りのマデラソース肉の旨味を引き立てます。

■パスタ



生リングイネを使った大阪産原木しいたけ入りきのことパンチェッタのトマトソース

肉厚で香り高い原木しいたけと、きのこの豊かな風味をお楽しみください。



生タリアテッレを使ったトラウトスモークサーモンクリームソース

濃厚でありながらしつこさを感じさせないソースが、もちもちの麺と絡みしっかりとした味わいです。

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、人や街とつながり、ここだけの、かけがえの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。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