

2021年11月1日

各 位

クロスホテル大阪

大切な人とロマンティックな聖夜のひとときを 「クリスマスの週末」限定ディナーの予約受付を開始 ～フレンチディナーコース付きのお得な宿泊プランも～

「ORIX HOTELS & RESORTS」ブランドのシティホテル「クロスホテル大阪」(所在地: 大阪府中央区、総支配人: 若山 智)は、2021年12月17日(金)～19日(日)、12月23日(木)～25日(土)の週末限定で、3階レストラン「TERRACE & DINING ZERO」にて、特別フレンチコースをご提供しますのでお知らせします。本日より、レストラン公式ウェブサイト (<https://zero.crosshotel.com/>)にて、予約受付を開始します。



乾杯 (イメージ)



Noël de Desserts (イメージ)

今年のクリスマスディナーは、フランス 3 つ星レストランで修業を積んだシェフ半田勝也がお届けする期間限定のフレンチコースです。大切な方と思い出に残る夜を過ごしたい方に、期間ごとのコースとして、河内鴨などの関西食材を生かしたお料理や、キャビアや冬トリュフなどを贅沢に使用したお料理、またデザートにはクリスマスを感じさせる特別プレートをご用意します。

12月23日(木)～25日(土)には、全9品の「ディネ・ド・ノエル “ブランネージュ” 2021」コースとして、うろこをパリッと焼き上げ、サクサクとした食感が美味しい「甘鯛のうろこ焼き」や、近江牛を使用した肉料理「近江牛 フィレ肉のパイ包み焼き」など、贅沢な素材を使用した特別コースをご提供します。

12月17日(金)～19日(日)の期間には、少し早めのクリスマスとしてお楽しみいただける、全7品の「セントニコラス」コースをご用意。メイン料理は、肉料理と魚料理の両方をお楽しみいただけます。

また、ホテルステイをゆっくりと楽しみたいお客さま向けに、宿泊ゲスト専用ラウンジ「CROSS LOUNGE」のご利用ができるクロスフロアのお部屋の宿泊と、クリスマスディナーコース、翌朝の朝食がセットになったお得な宿泊プランをご用意しました。

クロスホテル大阪で、“非日常”の滞在とシェフのこだわりが詰まった特別コースをお楽しみいただき、心に残る特別なクリスマスのひとときをお過ごしください。

以 上

<本件に関するお問い合わせ先>

セールス&マーケティング課 企画広報担当 中村

TEL : 06-6213-8437 MAIL : xhotel_osaka@x-hotel.jp

1. TERRACE & DINING ZERO クリスマスディナーコース概要

(1) 「ディネ・ド・ノエル “ブランネージュ” 2021」 コース

特別コースならではのメニューを取り入れた「ディネ・ド・ノエル“ブランネージュ”2021」のテーマは、フランス語で「フランスの美食」を意味する「ガストロノミーフランセーズ」。うろこをパリッと焼き上げ、サクサクとした食感が美味しい「甘鯛のうろこ焼き」や、甘くてまるやかな味のポワローネギにラングスティーンを包んで蒸した「ラングスティーンのシュミゼ」など、食前酒からデザートまで全9品のコースです。



甘鯛のうろこ焼き ヴェルモットのソース



ラングスティーンのシュミゼ ポワローネギ包み
貝類とキャビア添え

【期 間】 2021年12月23日(木)～2021年12月25日(土)
午後6時～午後10時30分(ラストオーダー午後9時)

※完全予約制。予約受付は12月18日(土)午後2時まで

【料 金】 1名さま 12,100円(消費税込み)

【場 所】 3階レストラン「TERRACE & DINING ZERO」

【コース内容】

・Aperitif 食前酒

食前酒 セントニコラス

・Amuse Bouche 食前のひとくちオードブル

ひとくちオードブル 食前酒とともに

・Premier 1er Assiettes 前菜 一皿目

ノエル 河内鴨の瞬間燻製 サラダ

・Deuxième 2er Assiettes 前菜 二皿目

ラングスティーンのシュミゼ ポワローネギ包み 貝類とキャビア添え

・Troisième 3er Assiettes 前菜 三皿目

紅茶の香りをまとったウズラ胸肉とアーティチョーク 冬トリュフのリゾット

・Poissons et Crustaces et Coquillages 魚介類料理

甘鯛のうろこ焼き ヴェルモットのソース

・T.N お口直しの一皿

口直しの一皿

・Les Viandes 肉料理

近江牛 フィレ肉のパイ包み焼き フォワグラソース

・Noël de Desserts クリスマスのデザート

ラベンダー風味のクレームブリュレ

ピスタチオのアイスクリーム

チョコレートの輪に赤い果実
フレーズ セントニコラス

• **Mignardise** 小菓子

ミニヤルディーズ

• **Pain et Beurre**

パンとバター

• **Café ou Thé**

カフェ または 紅茶

(2) 「セントニコラス」コース

少し早めのクリスマスを楽しみたい方には、ショートコースもご用意。メイン料理は、魚と肉の両方を楽しめる全7品のコースです。南フランスの代表的な料理「ブイヤベース」は一つ一つの食材を別々に煮込みあっさりとした味に仕上げました。メインの肉料理には芳醇な香りの「冬トリュフ」を添えました。



現代風 ブイヤベースと
牛ロース肉のカラメリゼ 冬トリュフ風味

【期 間】2021年12月17日（金）～2021年12月19日（日）
午後6時～午後10時30分（ラストオーダー午後9時）

※完全予約制。予約受付は12月14日（火）午後2時まで

【料 金】1名さま 8,800円（消費税込み）

【場 所】3階レストラン「TERRACE & DINING ZERO」

【コース内容】

• **Aperitife** 食前酒

食前酒 セントニコラス

• **Amuse Bouche** 食前のひとくちオードブル

ひとくちオードブル 食前酒とともに

• **Les Entrées** 前菜

ノエル 河内鴨の瞬間燻製 サラダ

• **Les Soupes er Potages** スープ

現代風 ブイヤベース

• **Les Poissons** 魚料理

平目のサツマイモ風味 松の実添え

• **Les Viandes** 肉料理

牛ロース肉のカラメリゼ 冬トリュフ風味

• **Noël de Desserts** クリスマスのデザート

フレーズ セントニコラス

ブッシュ・ド・ノエル

フレンチグラスヴァニュー

• **Mignardise** 小菓子

ミニヤルディーズ

• **Pain et Beurre**

パンとバター

・ Café ou Thé

カフェ または 紅茶

【予約方法】 TEL : 06-6213-8291 (レストラン直通) 受付時間 : 午前 10 時～午後 8 時

レストラン公式ウェブサイト : <https://zero.crosshotel.com/>

2. クリスマスディナー付き宿泊プラン概要

宿泊ゲスト専用ラウンジ「CROSS LOUNGE」のご利用ができるクロスフロアのお部屋の宿泊と、クリスマスディナーコース、翌朝の朝食がセットになったお得な宿泊プランをご用意しました。ホテルステイをゆっくりとご堪能ください。

(1) 【アーリークリスマス】ラウンジ利用&「セントニコラス」コース付き宿泊プラン

【期 間】 予約期間 : 2021 年 11 月 1 日 (月) ~2021 年 12 月 14 日 (火) 午後 2 時まで

宿泊期間 : 2021 年 12 月 17 日 (金) ~2021 年 12 月 19 日 (日)

【料 金】 クロスフロア ダブル (24 m²) 2 名さま 1 室 料金 33,600 円～

※消費税およびサービス料が含まれています。

【内 容】・クリスマスディナーコース「セントニコラス」
・朝食 (フレンチブレックファスト)
・宿泊ゲスト専用ラウンジ「CROSS LOUNGE」 利用

(2) 【クリスマス】ラウンジ利用&「ディネ・ド・ノエル」フルコース付き宿泊プラン

【期 間】 予約期間 : 2021 年 11 月 1 日 (月) ~2021 年 12 月 18 日 (土) 午後 2 時まで

宿泊期間 : 2021 年 12 月 23 日 (木) ~2021 年 12 月 25 日 (土)

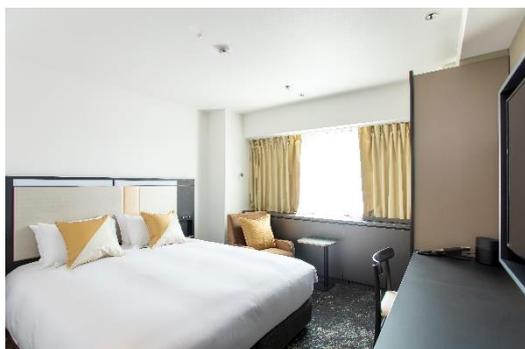
【料 金】 クロスフロア ダブル (24 m²) 2 名さま 1 室 料金 40,200 円～

※消費税およびサービス料が含まれています。

【内 容】・クリスマスディナーコース「ディネ・ド・ノエル “ブランネージュ” 2021」
・朝食 (フレンチブレックファスト)
・宿泊ゲスト専用ラウンジ「CROSS LOUNGE」 利用

【予約方法】 TEL : 06-6213-8281 (代表)

ホテル公式ウェブサイト : <https://www.crosshotel.com/osaka/>



クロスフロア ダブル



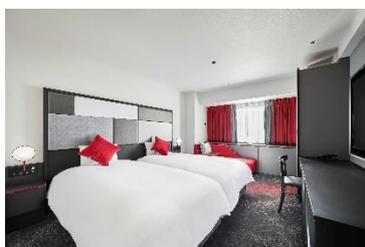
フレンチブレックファスト (イメージ)

3. 「クロスホテル大阪」について

「この街、このホテルで過ごすかけがえのないひととき」をコンセプトに、大阪ならではの体験と、ホテルでの「今」を大切にし、ご滞在中に過ごすすべての時間を、他の街や他のホテルでは出会えない、かけがえのない時間へと高める、この街の良さを常に探求したサービスを提案するホテルです。

また、なんばの中心地にある立地を生かし食やアート・音楽などを通して、地域文化や歴史の古さと新しさの融合を表現する活動を推進しています。多くの旅行者がこの場所で交流し、文化への理解が深まることで、地域活性化につながるよう、賑わい創出に貢献してまいります。

所在地	大阪府大阪市中央区心斎橋筋 2 丁目 5 番 15 号
施設規模	客室数：229 室 収容人数：467 名
料飲施設	「TERRACE & DINING ZERO (テラス アンド ダイニング ゼロ)」
交通アクセス	地下鉄御堂筋線なんば駅 14 号出口より徒歩約 3 分 地下鉄四つ橋線なんば駅 14 号出口より徒歩約 3 分 地下鉄心斎橋駅 4-B 号出口より徒歩約 5 分 近鉄大阪難波駅 東出口を出て 14 号出口より徒歩約 3 分 南海難波駅 徒歩約 10 分
電話番号	06-6213-8281 (代表)
運営会社	オリックス・ホテルマネジメント株式会社
URL	https://www.crosshotel.com/osaka/



4. オリックスの「クレンリネスポリシー」について

すべてのお客さまに、安心・安全にご利用いただけるよう、オリックス不動産株式会社とオリックス・ホテルマネジメント株式会社では、クレンリネスポリシー（『With COVID-19』下における運営・サービス指針）を策定し実践しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/info/2020/09/16/3604/>

<クロスホテル大阪の取り組み例>

① 衛生管理推進責任者の配置

衛生管理推進責任者は、お客さまを万全な状態でお迎えできる体制の整備に努めるとともに、クレンリネスポリシーの遵守状況をチェックし、また、従業員への周知徹底を図ります。

② クリーンステイ・ルームシール

クリーンステイ・ルームシールは、客室をガイドラインに基づき清掃・消毒し、それらに加えてお客さまの手などが触れる頻度が高い箇所を専用クリーナーなどで丁寧に拭き上げたことを保証する目印です。客室清掃完了後、ドア部に貼付し、客室の衛生管理状態を確保します。

③ 混雑回避システムを導入

混雑回避システムを導入し、客室にしながら朝食会場の混雑状況、フロントカウンターの混雑状況をご確認いただけます。

④ オリジナルマスクケースのご用意

レストランの各テーブルにはお客さまにご利用いただけるようオリジナルマスクケースをご提供しています。

そのほか、アルコール消毒液の設置や入店の際の検温の徹底、テーブル間のソーシャルディスタンスの確保などお客さまに安心してお過ごしいただけるよう感染対策を行っています。

