

2022年11月1日

プレスリリース

クリスマスを彩るディナーコース「Le Noël de ZERO」

食材のうまみを引き出した華やかなスペシャルメニューで特別なひとときを

クロスホテル大阪（所在地：大阪市中央区、総支配人：若山 智）のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、2022年12月23日（金）～12月25日（日）の3日間限定で華やかなクリスマスを彩るディナーコース「Le Noël de ZERO」をご提供します。



クリスマスメニュー「Le Noël de ZERO」（イメージ）

今年のクリスマスディナーは豪華食材で楽しむスペシャルメニューです。大切な人と大切な時間を彩るクリスマスコース「Le Noël de ZERO」は、かわいらしいビーツのブーケタルトとカプレーゼ風のタルトのアミューズ・ブーシュから始まり、グリルした奥丹波鶏とオマール海老の香ばしさにマッシュルームのエッセンスパウダーと生のマッシュルームの温前菜へ。ビーツのムースやカリフラワーのムース、玉ねぎのアイスクリームなど野菜のうまみが凝縮された一品にキャビアなどを添え、華やかな仕上がりの野菜と魚介のミルフィーユパルフェや、酸味と甘みを生かしたトマトのピューレと楽しむ帆立貝のムースリソース、和牛にフォアグラやトリュフを乗せたロッシェニに続きます。そして、ベの一品は、チーズの焼きリゾットに真鯛をのせ、温かい鰹風味のコンソメをかけた鯛茶漬け風。

ホテルステイと、クリスマスディナーコースが付いた宿泊プランもご用意しました。大切な方と過ごす特別な夜をクロスホテル大阪でお過ごしください。

■「Le Noël de ZERO」概要

彩り華やかなフレンチベースのスペシャルメニューをお楽しみください。

予約期間：2022年11月1日（火）～12月22日（木）14:00まで

提供期間：2022年12月23日（金）～12月25日（日）18:00 / 19:00 / 20:00

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 11,000円（消費税込）

予約方法：公式ウェブサイト <https://zero.crossshotel.com/> TEL.06-6213-8291（レストラン直通）

コース内容：

・アミューズ・ブーシュ

シェフからの小さな贈り物

・温前菜

オマール海老と奥丹波鶏のグリル

シャンピニオンオンスープで香ばしく

・冷前菜

野菜と魚介のミルフィーユパルフェ

・魚料理

帆立貝のムースリース

・肉料理

和牛のロッシーニ マデラソース

フォアグラとトリュフ

・ベの一品

チーズ焼きリゾット 鯛茶漬け風

・デザート

ブッシュ・ド・ノエルとピスタチオのアイス

・パン

・小菓子 コーヒー



左上：野菜と魚介のミルフィーユパルフェ

右上：帆立貝のムースリース

左下：和牛のロッシーニ マデラソース フォアグラとトリュフ

右下：ブッシュ・ド・ノエルとピスタチオのアイス

■クリスマスコース付き宿泊プラン概要

予約期間：2022年11月1日（火）～12月22日（木）14:00まで

宿泊期間：2022年12月23日（金）～12月25日（日）

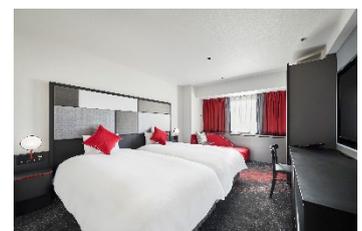
料 金：スタンダードフロア ツイン（27㎡） 1室2名さま 48,200円～

※消費税・サービス料・宿泊税が含まれます。

プラン内容：・クリスマスディナーコース「Le Noël de ZERO」

・朝食

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



スタンダードツイン

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・心齋橋エリア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、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://www.crosshotel.com/osaka/>

CROSS HOTEL (クロスホテル) について：

クロスホテルは、主要都市のプライムロケーションに位置する、地域の魅力を新たなスタイルで発信するミッドスケール・ライフスタイルブランド。「新しいつながりを感じる入り口」をブランドコンセプトとし、人と地域をつなげる存在として、その土地の魅力を伝えています。現在展開している 3 軒のクロスホテルは、札幌、大阪、京都の中心地に位置し、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、と思っただけの場所。」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別府まで、5 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開し、2022 年 10 月には、新ホテルブランドである CROSS Life (クロスライフ) を開業しています。また、ORIX HOTELS & RESORTS 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) のもと、すべてのお客様に、安心・安全にご利用いただけるよう、サービスの提供に努めてまいります。詳細は、[こちら](#)をご覧ください。

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