

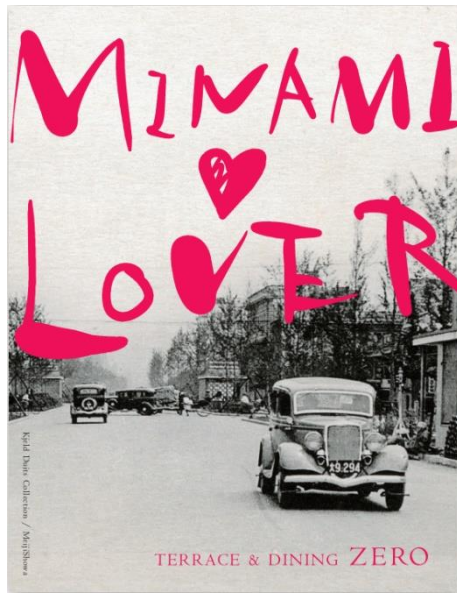
2022年11月17日

プレスリリース

## 「TERRACE & DINING ZERO」 緑に囲まれたアーバン オアシスをお届けするレストランとしてリニューアル 野菜ソムリエ資格を有する新シェフが選ぶ大阪・京都など旬の食材を盛り込んだメニュー

大阪・ミナミのど真ん中に位置するクロスホテル大阪（所在地：大阪府中央区、総支配人：若山 智）のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」は、2022年11月18日（金）にリニューアルオープンします。また、本日より予約受付を開始します。

クロスホテル大阪 公式ウェブサイト：<https://zero.crosshotel.com/>



写真左：新しい「TERRACE & DINING ZERO」のランチイメージ、写真右：店内を飾るモノクロアートグラフィックの一例

新しい「TERRACE & DINING ZERO」は、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に、グリーンに彩られたネイチャーな部分と、大阪の象徴的な風景を切り取ったモノクロアートグラフィックのアーバンな部分を融合させた居心地の良い空間を演出しました。料理は、フレンチ、イタリアン、スパニッシュなどをジャンルレスに、ご宿泊のお客さまはもちろん、気軽に立ち寄れる普段使いから特別なひとときまで多様に対応するメニューへと刷新。一般社団法人日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエプロの資格を有す、新シェフ 菅原 栄崇（すがわら よしたか）が選ぶ大阪・京都を中心とした関西の食材や地域共創を融和させた、カジュアルでありながらも本格的なメニューをご用意します。

■ グリーンに彩られたミナミのオアシスへ



写真左：レストラン店内へと誘うアプローチ、写真右：シンボルツリー「オリーブの木」を配したテラスイメージ

都会的な視点から自然と関わりあうという意味を込めた「アーバンネイチャー」。オリーブの木を中心に、ユーカリやグレビレア、マフォニアコンフューサやローズマリーなどさまざまなグリーンをテラス、店内、それぞれが隔たりなく繋がるように配置し、都会の中にある隠れ家的なオアシスを演出しました。またテラスには、樹齢60年、約2メートルのオリーブの木も設置。季節を、そして年を重ねるごとに葉をつけ枝をのぼし、新しく生まれ変わったレストランのシンボルツリーとして、ともに成長していきます。

■ 「時間」を感じるグラフィックアート



いたるところに配されたグラフィックアートに彩られる店内イメージ

大阪・ミナミの「時間」をテーマに、明治、大正時代の心齋橋や戎橋の様子がわかる貴重な写真から“ミナミの過去”を、今の大阪を代表するシンボルなど“ミナミの現在”を切り取り、アート要素と「大阪への愛」そして「ミナミへの愛」を込めて、「過去から未来への繋がり(クロス)」を表現したモノクログラフィックアートが、店内を飾ります。また、店内のいたるところに設置したグリーンと呼応するように、ボタニカルイメージのアートもさりげなく添えられ、洗練された空間にノスタルジックな雰囲気漂浮させます。

■ 「TERRACE & DINING ZERO」の新しいランチメニュー



写真左：選べる4種のメインプレートのイメージ、写真右：ミニデザートブッフェのイメージ

ご宿泊のお客さまはもちろん、お買い物やお仕事帰り、デートや小規模パーティーまで、気軽に立ち寄れる普段使いから特別なひとときまで多様なダイニングシーンでお使いいただける TERRACE&DINING ZERO。ランチタイムには、4種類から選べるメイン料理または2種類から選べるパスタを中心に、6種を盛り合わせる前菜プレート、約10種類からお好きなだけお召し上がりいただけるミニデザートブッフェなど5品を組み合わせたランチセットをご用意します。ひとつひとつの食材にこだわりをもつメイン料理には、SDGsの視点からもその魅力が見直されている北海道産牛や、自然豊かな環境で飼育された柔らかい霜降りが特徴の京都産日吉豚、甘みとコクがある丹波産奥丹波鶏などを採用しました。今後は、野菜ソムリエプロの資格を有すシェフ・菅原が選ぶ大阪・京都を中心とした関西の食材、また北海道での経験を生かした素材をも盛り込み、地域共創と融和させたカジュアルでありながらも本格的なメニューをご提供していく予定です。

ランチセット：

<p><u>カジュアルセット</u> 1名さま 3,300円～(消費税込)</p>	<p><u>パスタセット</u> 1名さま 2,750円 (消費税込)</p>
<p>前菜盛り合わせ / 大阪産リーフのメランジェサラダ / 旬野菜のスープ</p>	
<p><b>選べるメインプレート</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・京都産～日吉豚のグリル</li> <li>・丹波産～奥丹波鶏のコンフィ</li> <li>・本日の魚料理 サジェッションソース</li> <li>・北海道産産牛フィレのグリル (+550円)</li> </ul> <p>※本日の選べるパスターフサイズも追加可 (+550円)</p>	<p><b>選べるパスタ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろキノコのポロネーゼパスタ</li> <li>・帆立貝とじゃがいものジェノベーゼパスタ</li> </ul>
<p><b>デザートミニブッフェ</b> クレームブリュレ、ブランマンジェ、赤葡萄ジュレ、ロールケーキ、ベイクドチーズケーキ、モンブラン、ガトーショコラ、カシスムース、本日のタルト、焼き菓子、マカロン ※メニュー内容は変更になる場合があります</p> <p><b>フリードリンク</b> コーヒー、紅茶、ウーロン茶、ほうじ茶、アップルジュース、オレンジジュース</p>	

### 料理長 菅原 栄崇 (すがわら よしたか)

北海道出身。道内各地のホテルレストランを中心にフレンチシェフとして活躍。クロスホテル札幌レストラン「hache (アッシュ)」料理長を経て、クロスホテル大阪のレストランリニューアルオープンを機に「TERRACE & DINING ZERO」料理長に就任。一般社団法人日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエプロの資格を有する。野菜はもちろん、肉料理、魚介料理にも精通するとともに、豊富な経験とさまざまな食の要素からインスパイアされた創造性豊かなアレンジ、美しい盛り付けで魅了する。



料理長 菅原 栄崇

### クロスホテル大阪3階レストラン&バー「TERRACE & DINING ZERO」

営業時間：朝食 7:00～10:30 (10:00 ラストオーダー)  
ランチ 11:30～15:00 (14:00 ラストオーダー) ※その他営業については順次再開予定です。

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

※営業日は公式ウェブサイトでご確認ください。

#### 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。

#### サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの15施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営する全23施設では、オリックスグループ全体で重要項目に掲げている「脱炭素化」「環境配慮」「安全・安心・快適性」「地域共生」の4つを柱としたサステナビリティにおける取り組みを積極的に行っています。その一環として2021年5月に「地域共創プロジェクト」を開始し、これまでに地域の企業や自治体との連携、オリックスグループのリソースを活用など、新たな観光資源の発掘・創出を多数行ってまいりました。今後も、地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により好循環を促すことを目指しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/>

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](mailto:yuri_nakamura@x-hotel.jp))

Tel: 06-6213-8437