

2023 年 5 月 26 日

プレスリリース

彩り感じる食材と、ピリ辛爽やかソースで夏を楽しむ サマーランチメニューが登場！

ズッキーニや万願寺唐辛子、トマト、太刀魚、鰻など旬の素材で夏の訪れを味わう

クロスホテル大阪（所在地：大阪市中区、総支配人：若山 智）のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、2023 年 6 月 1 日（木）から 8 月 31 日（木）までの期間、夏のランチメニューをご提供します。



夏のランチメニュー イメージ

ご宿泊時はもちろん、お買い物やデート、小規模パーティのほか、日常使いから特別なひとときまで、多様なシーンでお使いいただける昨年 11 月にリニューアルオープンした「TERRACE & DINING ZERO」。ランチメニューでは、「選べるメインセット」「選べるパスタセット」からお好きなチョイスでお楽しみいただけます。メイン料理は、牛肉、豚肉、鶏肉、魚の 4 種から選べ、阿波尾鶏や三元豚、鰻などを旬の素材と組み合わせ四季の彩りを感じるメニューをご用意。それぞれ、万願寺唐辛子を使用したソースやスパイス感じるカレー風味のオリエンタルソースで仕上げました。3 種から選べるパスタは旬のズッキーニやパプリカなど夏野菜をあっさりトマトソースと絡めた一品や、温かいパスタに冷たいフレッシュトマトとレモン風味の冷製ソースを掛けてさっぱり夏を味わえます。両セット共通で前菜盛り合わせをスターターとしてご提供し、サラダ、本日のスープ、パン、デザート、ソフトドリンクはbuffetにてお楽しみいただける、カジュアルでありながら本格的なお料理です。

■「夏のランチメニュー」概要

提供期間：2023 年 6 月 1 日（木）～8 月 31 日（木）

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 2,750 円～（消費税込）

営業時間：11 時 30 分～15 時 00 分（最終入場 14 時 00 分）

選べるメインセット	選べるパスタセット
1 名さま 3,300 円～（消費税込）	1 名さま 2,750 円（消費税込）
前菜盛り合わせ	
サラダ / 本日のスープ / パン ※buffet形式	
選べるメインセット ・阿波尾鶏モモ肉のバターナッツ焼き マスタードソース ・三元豚肩ロース肉のグリル オリエンタルソース ・鰻カダイフ巻のフリット 万願寺唐辛子ソース ・牛フィレ肉のグリル マデラソース（+550 円） ※選べるパスタハーフサイズも追加可（+550 円）	選べるパスタ ・太刀魚とフレッシュトマトの冷製レモン風味ソース スパゲッティニ ・パンチェッタと夏野菜のオルトラーナ仕立てトマトソース リングイネ ・本日のパスタ
ミニデザートbuffet ブランマンジェ、赤葡萄のジュレ、ロールケーキ、ベイクドチーズケーキ、ガトーショコラ、カシススムース、本日のタルト、焼き菓子、マカロン など ドリンクbuffet コーヒー、紅茶、カフェラテ、ウーロン茶、緑茶、フレーバーウォーター、オレンジジュース、アップルジュース、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。	

メニュー内容：

・阿波尾鶏モモ肉のバターナッツ焼き マスタードソース

自然に恵まれゆったりとした環境の中で飼育された、低脂肪の阿波尾鶏にくるみ、アーモンド、マカダミアナッツと香草を混ぜたペーストを乗せ焼き上げました。赤ワインとポルト酒にマスタードを合わせたソースでお楽しみください。

・三元豚肩ロース肉のグリル オリエンタルソース

赤身と脂肪のバランスがいい肩ロースをグリル、スパイシーなカレー風味のソースで夏を感じてください。

・鱧カダイフ巻のフリット 万願寺唐辛子ソース

「天使の髪」とも呼ばれる細い糸状の生地を巻いて揚げました。ピリッと旬の万願寺唐辛子ソースで夏の鱧（ハモ）を味わえます。

・牛フィレ肉のグリル マデラソース

脂身が少ないフィレ肉を濃厚なコクとうまみのマデラソースでお楽しみください。

・太刀魚とフレッシュトマトの冷製レモン風味ソース スパゲッティーニ

温かいスパゲッティーニに冷たいフレッシュトマトと冷製のレモン風味のソースをかけました。ふわふわの太刀魚、温かい麺、冷たいソースとのコラボレーションは斬新な味わいです。

・パンチェッタと夏野菜のオルトラーナ仕立てトマトソース リングイネ

旬のズッキーニやパプリカが味わえる夏野菜のパスタをトマトソースでどうぞ。



左上：鱧カダイフ巻のフリット 万願寺唐辛子ソース
右：阿波尾鶏モモ肉のバターナッツ焼き マスタードソース
左下：三元豚肩ロース肉のグリル オリエンタルソース



牛フィレ肉のグリル マデラソース



上：太刀魚とフレッシュトマトの冷製レモン風味ソース スパゲッティーニ

下：パンチェッタと夏野菜のオルトラーナ仕立てトマトソース リングイネ

※画像はイメージです。

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）

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/>

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・心斎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/>

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別府まで、5 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開し、2023 年冬には「熱海・伊豆山 佳ら久」を新規開業予定です。

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