

2023 年 6 月 1 日

プレスリリース

マンゴーをメインにトロピカルフルーツで夏を楽しむ 「Tropical Afternoon tea featuring Mango」が登場！

なめらかな口当たりのスイーツと本格セイボリーをロンネフェルトの紅茶とともに

クロスホテル大阪（所在地：大阪市中中央区、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、トロピカルをテーマにしたアフタヌーンティー「Tropical Afternoon tea featuring Mango」をご提供します。



Tropical Afternoon tea featuring Mango

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」よりアフタヌーンティーが登場します。「トロピカル」をテーマに夏にぴったりの色鮮やかなメニューを揃えました。マンゴーとパッションフルーツのジュレを中に閉じ込め、細い糸状のマンゴークリームを重ねた「マンゴーモンブラン」やメロンピューレとホワイトチョコを混ぜ合わせた生地の上にメロンと紅茶、レモン風味のクラッシュゼリーをのせ、爽やかに仕上げた「メロンブラン・マンジェ」、ごろっと果肉が入った濃厚なマンゴーが味わえる「マンゴープリン」などをご用意。また、セットのドリンクはブラックティーやハーブティーなどロンネフェルトの紅茶 12 種をフリードリンクでご提供します。ご友人同士、カップルで素敵な午後のひとときをお楽しみください。

■「Tropical Afternoon tea featuring Mango」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 4,950 円～（消費税込）

提供時間：13 時 30 分～18 時 00 分（ラストオーダー17 時 00 分）

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）

メニュー内容：

ウェルカムドリンク	ロンネフェルトの紅茶 バイタルグレープフルーツを爽やかなアイスティード
セイボリー3 種	ハワイアンバーガー / マンゴースライスの入ったクロワッサン サンド / フライドポテト マンゴーケチャップ添え
スイーツ 8 種	メロンブラン・マンジェ / マンゴープリン / マンゴーモンブラン / マンゴータルト / マンゴーショコラ / マンゴーマカロン / カットフルーツ 5 種（マンゴー、ランブータン、ドラゴンフルーツ、 パパイア、メロン） / スコーン（クロテッドクリーム、マン ゴージャム）
ドリンク	ロンネフェルトの紅茶（12 種） スプリングダーズリン / イングリッシュ ブラックファースト / ライト&レイトセイロン / アイリッシュウィスキークリーム / アップル克蘭ブル / モルゲンタウ / パイムータン&メロン / バイタルグレープフルーツ / ペパーミント / ソフトピーチ / ルイボスキャラメル / ルイボスキルシュブリューテ / コーヒー他 コーヒー / カフェラテ / カプチーノ / カフェモカ / エスプレ ッソ など ※紅茶はホットでご提供します。 ※紅茶は 90 分のフリードリンク制です。



上段：マンゴーとパッションフルーツのジュレを中に閉じ込めマンゴークリームを重ねた「マンゴーモンブラン」
2段目：マンゴーの果肉が入った「マンゴープリン」
3段目：ビターチョコレートトムースの上のマンゴームースを重ねた「マンゴーショコラ」



上段：なめらかカスタードクリームの「マンゴータルト」
2段目：レモン風味のクラッシュゼリーとあっさりメロンを味わう「メロンプラン・マンジェ」
3段目：ホワイトチョコにマンゴービュレを混ぜたクリームを挟んだ「マンゴーマカロン」



Tropical Afternoon tea featuring Mango



左上段：ジューシーなお肉を挟んだハワイアンバーガー
中段：マンゴースライスがアクセントのクロワッサンサンド
下段：マンゴージャムとクロテッドクリームで楽しむブレンスコーン



素敵な午後のひとときを

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&リゾーツ）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