

2023年8月2日

プレスリリース

札幌・大阪・京都の CROSS HOTEL で夏も秋も楽しい！ 残暑×初秋を楽しむスイーツ付きステイ

残暑に楽しむトロピカルスイーツや抹茶のかき氷スイーツ、秋の先取りに栗のモンブランなど

ORIX HOTELS & RESORTS のミッドスケール・ライフスタイルブランド「CROSS HOTEL（クロスホテル）」は、クロスホテル札幌、クロスホテル大阪、クロスホテル京都の3施設にて、残暑×初秋を楽しむスイーツ付きステイプランの販売を本日より開始いたします。



クロスホテル札幌 スイーツ



クロスホテル大阪 スイーツ

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です。これまでも地元企業とのコラボレーションや、季節の食材を使用したレストランフェアなどを開催してきました。

今回は、残暑×初秋をテーマに、各クロスホテルのシェフが腕を振るい、季節と地域を楽しむホテルスイーツをご用意します。ホテル到着後にお部屋やレストランでゆったりとスイーツタイム、そして、暑さの落ち着いた夜の時間帯は周辺散策やディナーなどお客さまの思い思いにお過ごしください。翌朝の朝食は各ホテルビュッフェスタイルで、地元ならではの味や夏季限定メニューをご用意しています。それぞれの地域で、残暑から初秋へ移り変わりをお楽しみください。



クロスホテル京都 スイーツ

■残暑×初秋を楽しむスイーツ付きステイプラン（朝食付き）

予約期間：2023年8月2日(水)～9月30日(土)

宿泊期間：2023年8月20日(日)～9月30日(土)

予 約：<https://www.orixhotelsandresorts.com/feature/137317/>

※詳細は上記ページからご確認ください。

1 クロスホテル札幌 パティシエが贈る～季節の果実を楽しむスイーツ付き/朝食付き

普段はランチコースでしか味わえない季節のスイーツ「果物 ドゥ・セゾン」をお部屋にご用意します。この時期の札幌は、例年一足早く秋の訪れを感じる日が増えてきます。そこで、秋の味覚栗をモチーフにした苦みの効いたモンブランクリームとラム酒の効いた渋皮栗のバランスがとれた大人のモンブランをご用意します。

朝食はスープカレーやホッケフライ、煮込みジンギスカンなどの地元食満載の朝食ビュッフェ。さらに、朝からパティシエが腕を振るうプチデザートもお楽しみいただけます。そのほか、夏季限定メニューとしてレモンやトマトなどのさわやかさをプラスしたスモークサーモンを使った前菜やズワイガニの旨味を感じる鉄砲汁がならび、9月からは秋メニューとしてじゃがいもやかぼちゃを使った料理が登場します。

プラン名：パティシエが贈る～季節の果実を楽しむスイーツ付き/朝食付

料 金：2名1室 1名12,850円～（税込み）

内 容：・「果物 ドゥ・セゾン」をお部屋にご用意（お一人さま1つ）

・レストラン「hache」での朝食



お部屋で楽しむ「果物 ドゥ・セゾン」



朝食メニューイメージ

2 クロスホテル大阪 残りの夏を楽しむ、トロピカルデザート付きステイプラン（朝食付き）

レストランにて、マンゴーメインのデザートセットをご用意。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」やごろっとマンゴーの果肉が入った「マンゴープリン」など6種のスイーツを、ドイツの紅茶メーカーロンネフェルトの紅茶とともに楽しみください。

朝食は、彩り豊かな野菜と蒸し鶏やローストビーフなどをお好みで組み合わせられるヘルシーなパワーサラダコーナーや、大阪のローカルフード「どて焼き」「大阪名物ミックスジュース」、焼き立ての「いか焼き」や「とん平焼き」などを日替わりでご用意しています。

プラン名：残りの夏を楽しむ、トロピカルデザート付きステイプラン（朝食付き）

料 金：スタンダードダブルルーム 2名1室1泊 26,300円～（税込み）

スタンダードツインルーム 2名1室1泊 26,900円～（税込み）

内 容：・トロピカルデザート（お一人さま1つ）

・レストラン「TERRACE & DINING ZERO」での朝食



TERRACE & DINING ZERO



朝食メニューイメージ

3 クロスホテル京都 残暑厳しい京都の初秋をひんやり冷やしスイーツでクールダウン

抹茶の味わいをぎゅっと閉じこめた冷製の抹茶カタラーナに抹茶わらび餅を敷き詰めた「冷やし抹茶ブリュレ」に、別添えて「抹茶練乳&苺のシャリシャリフローズンと」をご用意します。シャリシャリフローズンは、練乳やゼラチンなどと組み合わせることで溶けにくいように工夫し、ホテルでゆっくりと語らいながらお召し上がりいただくのにぴったりなかき氷スイーツです。2つを組み合わせたり、黒蜜をかけたりとさまざまな味わいをお楽しみください。

朝食は、グリルステーキやグリルベーコン、ソーセージなど朝から豪快なメニューが楽しめるほか、濃厚なコクと鮮やかな卵黄が特徴の京都産「卵どすえ」を使った出汁巻き、日替わりのおばんざい、みずみずしいサラダやフルーツ、こだわりのデザートにいたるまで充実の内容をお届けします。8月31日（木）までの期間限定で、国産黒毛和牛とオーストラリア産ビーフの食べ比べができる「KIHARU Meets MEATS」を開催中です。

プラン名：残暑厳しい京都の初秋をひんやり冷やしスイーツでクールダウン

料 金：スタンダードツイン 2名1室1泊 24,864円～（税込み）

内 容：・「冷やし抹茶ブリュレ～抹茶練乳&苺のシャリシャリフローズンと」（お一人さま1つ）

・レストラン&バー「KIHARU Brasserie」での朝食



KIHARU Brasserie



朝食メニューイメージ

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。

クロスホテル札幌について：

"アートと泊まる"というコンセプトのもと、北海道で活躍するアーティストと制作した「アートルーム」が魅力の全181室のライフスタイルホテルです。フレンチをベースに技術と感性で紡ぐ四季折々の美味をお楽しみいただけるメインダイニング「hache (アッシュ)」や、最上階18階には札幌の街を望む展望大浴場。そして、個性や感性を刺激する、五感で楽しむカルチャーイベントの実施など、ここでしかできない体験をご提案してまいります。

公式ウェブサイト：<https://www.crosshotel.com/sapporo/>

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/>

クロスホテル京都について：

京都・河原町三条から1本南に下がった龍馬通に沿って位置する、洗練されたデザインと伝統的意匠が融合したライフスタイルホテルです。客室は「京感（共感）」と「木（気）づかい」をテーマにした、スイートルームを含む全301室。1階には印象的なグラフィックアートやペインティングアートなどに彩られた遊び心あふれる空間が広がり、にぎやかながらもどこかノスタルジックな雰囲気が漂うレストラン&バー「KIHARU Brasserie」を構え、朝食からディナーまでジャンルレスなメニューをお楽しみいただけます。

公式ウェブサイト：<https://www.crosshotel.com/kyoto/>

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14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

オリックス・ホテルマネジメント株式会社

広報・PR 担当 亀田 有子 (yuko.kameda.uf@orix.jp) Tel: 03-5776-3421