

2023年8月22日

プレスリリース

## 秋の味覚を華やかにかわいく盛り付け

# 「Brilliant Afternoon tea featuring あき」が登場！

旬のイトヨリや茸、サンマを使ったランチメニューもスタート

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」では、2023年9月1日（金）から11月30日（木）までの期間、さまざまな秋の味覚を楽しむアフタヌーンティー「Brilliant Afternoon tea featuring あき」をご提供します。



Brilliant Afternoon tea featuring あき イメージ（2名さま分）

「TERRACE & DINING ZERO」より夏に続いて秋の味覚を楽しむアフタヌーンティーが登場します。

「Harvest」をテーマに華やかにかわいく盛り付けられたアフタヌーンティーでは、口いっぱい広がるラム酒の風味が楽しめるモンブランやクルミの実を中に閉じ込めたスイートポテトタルト、香り豊かなほうじ茶生クリームやわらび餅、栗の渋皮煮が入った栗とほうじ茶のパフェ、ロンネフェルトの紅茶「アップル克蘭ブル」の茶葉をパウダーにして練りこんだ紅茶のスコーンなど、秋にぴったりのメニューを揃えました。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をご用意。2杯目以降の紅茶が渋くならないように、3段階に起き上がるよう作られたスリーピングポットでご提供します。

ご友人同士、カップル、ご家族で秋の素敵な午後のひとときをお楽しみください。

■ 「Brilliant Afternoon tea featuring あき」 概要

提供期間：2023年9月1日（木）～11月30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	ロンネフェルト茶葉 アップル克蘭ブルとはちみつレモンのティーソーダ
セイボリー3種	黒毛和牛の柿バーガー / 紅茶鴨パストラミのバケットサンド / フライドポテト ケイジャンソース添え
スイーツ8種	モンブラン / マロンパイ / 南瓜のグジュール / 南瓜プディング / 和栗と抹茶のムース / スイートポテトタルト / 栗とほうじ茶のパフェ / 紅茶のスコーン（クロテッドクリーム、リンゴジャム）
ドリンク	ロンネフェルトの紅茶（12種） スプリングダーズグリーン / 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 / アイリッシュウイスキークリーム / 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（ポット）でご提供します。 ※紅茶は90分のフリードリンク制です。 ※コーヒー / カフェラテ / カプチーノ / カフェモカ / エスプレッソは1杯のみのご提供です。



真ん中：口いっぱいにラム酒の風味が広がるムースの上に  
栗のペーストを絞った「モンブラン」

右側：キャラメルを生クリームがたっぷり「南瓜プディング」



香り豊かなほうじ茶生クリームやわらび餅、栗  
の渋皮煮が入った「栗とほうじ茶のパフェ」  
甘さ控えめの栗クリームをトッピング



黒毛和牛を使用したミニハンバーグを干し柿でサンド、  
胡椒の効いたクリームチーズもぴったり「黒毛和牛の柿  
バーガー」

## ■「秋のランチメニュー」概要

秋から旬を迎えるイトヨリや茸、サンマなどを使った、食欲の秋にぴったりのランチメニューをご用意。サラダやパン、スープ、デザートなどのビュッフェメニューと合わせてお楽しみいただけます。

提供期間：2023年9月1日（木）～11月30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）

提供時間：11時30分～15時00分（ラストオーダー14時00分）

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）

<b>選べるメインセット</b> 1名さま 3,300円～(消費税込)	<b>選べるパスタセット</b> 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	
<b>選べるメイン 4種からチョイス</b> ※選べるパスターフサイズも追加可(+550円)	<b>選べるパスタ 3種からチョイス</b>
<b>ミニデザートビュッフェ</b> ブランマンジェ、赤葡萄のジュレ、ロールケーキ、バ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 <b>ドリンクビュッフェ</b> 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：

<選べるメイン>

- ・阿波尾鶏モモ肉の柚子胡椒と茸のパン粉焼き 2種類のソースで  
低脂肪の阿波尾鶏に柚子胡椒、チーズ、茸のデュクセルを混ぜたペーストを乗せ焼き上げました。
- ・三元豚のシェリー酒煮込み  
ほろほろと崩れる程に柔らかく煮込んだ豚肉から芳醇なシェリー酒の香りが広がります。
- ・イトヨリのワイン蒸し コキアージュソース  
ふっくらとしたイトヨリの身と黒胡椒で少しスパシーな味付けのリゾットを楽しめます。
- ・牛フィレ肉のグリル マデラ酒と茸のクリームソース (+550円)  
焦がしバターで炒めた茸の風味とマデラ酒の香りが牛フィレ肉にぴったりです。

<選べるパスタ>

- ・サンマと蓮根のオーリオ ベッカフィーコ仕立て สปาゲッティーニ  
皮をパリッと焼いたサンマと厚みの異なる蓮根の食感、香草パン粉の風味をお楽しみください。
- ・阿波尾鶏モモ肉とマッシュルームのポモドーロ カチャトーラ風 リングイネ  
フリットしたエノキとパスタと一緒に楽しむ食感が斬新なパスタメニューです。



上：サンマと蓮根のオーリオ ベッカフィーコ仕立て  
下：阿波尾鶏モモ肉とマッシュルームのポモドーロ  
カチャトーラ風



上：阿波尾鶏モモ肉の柚子胡椒と茸のパン粉焼き 2種類のソースで  
左：三元豚のシェリー酒煮込み  
右：イトヨリのワイン蒸し コキアージュソース  
下：牛フィレ肉のグリル マデラ酒と茸のクリームソース

**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/>

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

Tel: 06-6213-8437