

2023年10月17日

プレスリリース

地産地消、サステナブル・シーフードを取り入れた クリスマスコース「Le Noël de ZERO」の予約開始

彩り華やかなスペシャルコースで大切な人と特別なひとときを

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12月23日（土）から12月25日（月）までの3日間限定でクリスマスを華やかに彩るディナーコース「Le Noël de ZERO」をご提供します。

あわせて、ホテル公式ウェブサイト（<https://zero.crossshotel.com/>）にて予約を開始します。



クリスマスコース「Le Noël de ZERO」 イメージ

今年のクリスマスコースはフォワグラやオマール海老、和牛ロースなどの豪華食材に加え、皮と脂の甘みと旨みのバランスが良く、濃厚な味わいの「河内鴨」やかつて天王寺界限で栽培されていた、やわらかく甘みや風味が豊かでなにわの伝統野菜に認定されている「天王寺蕪」、アクやクセが少なくあっさりとした味が特徴でなにわの伝統野菜の1つ「大阪しろな」など地元大阪で採れた旬の食材を集めました。また、魚料理には環境と社会への影響を最小限にして育てられた養殖の水産物の証であるASC認証の「海老」を使用し、ソースに仕上げました。ホテルステイとクリスマスコースが付いた宿泊プランもご用意。大切な方と過ごす特別な夜をクロスホテル大阪でお過ごしください。

■「Le Noël de ZERO」概要

予約期間：2023年10月17日（火）～ご利用日の2日前まで

提供期間：2023年12月23日（土）、24日（日） 二部制（一部：17:00～19:00 / 二部：20:00～22:00）
2023年12月25日（月）17:30～ / 18:30～ / 19:30～

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 13,200円（消費税込）

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）

コース内容：

- ・乾杯用スパークリングワイン（グラス）
- ・冷前菜（3種盛り合わせ）
中とろ、フルーツトマト、コンソメジュレ
キャビアと共に
人参のパンナコッタ 生うに添え
鮑のエスカルゴバター焼き
- ・温前菜
フォアグラのパートフィロ包み焼
- ・魚料理
オマール海老とホタテ貝のムース
ベルモットソース
- ・肉料理
和牛ロース肉と河内鴨のロースト
トリュフソース
- ・デザート
ピスタチオとベリーのヴァシュラン
クリスマスリース仕立て
ビスコッティ マカロン
- ・コーヒー
- ・パン



左上：フォアグラのパートフィロ包み焼

右上：オマール海老とホタテ貝のムース ベルモットソース

左下：和牛ロース肉と河内鴨のロースト トリュフソース

右下：ピスタチオとベリーのヴァシュラン クリスマスリース仕立て

■クリスマスコース「Le Noël de ZERO」付き宿泊プラン概要

予約期間：2023年10月17日（火）～チェックイン日の2日前

宿泊期間：2023年12月23日（土）～12月25日（月）

料 金：スタンダードフロア ツイン（27㎡） 1室2名さま 56,300円～

※クリスマスコース・朝食・消費税・サービス料が含まれます。

予約方法：公式ウェブサイト <https://www.crosshotel.com/osaka/> 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 13 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 21 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福岡、大分まで、5 ブランドにて 13 の旅館・ホテルを展開し、2023 年 12 月 2 日には「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