

2023 年 12 月 8 日

プレスリリース

5 種類の異なるチョコレートを思う存分楽しむ アフタヌーンティーが登場！

柑橘やリンゴなど旬のフルーツの組み合わせを楽しむ

クロスホテル大阪（所在地：大阪市中心部、総支配人：若山 智）のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、チョコレートをテーマにしたアフタヌーンティー「Bitter but Sweet Afternoon tea featuring Chocolat Quintetto」を 2024 年 2 月 29 日（木）までの期間ご提供します。



Bitter but Sweet Afternoon tea featuring Chocolat Quintetto イメージ（2 名さま分）

「TERRACE & DINING ZERO」より、冬に恋しくなるチョコレートたっぷりのアフタヌーンティーが登場。5 種類のチョコレート（ビターチョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、ブロンドチョコレート、ルビーチョコレート）を旬のフルーツと組み合わせさまざまなスイーツに仕上げました。螺旋階段状のスタンドに華やかでかわいく盛り付けており、サクサクのクッキーシューにミルクチョコレートのクリームを絞ったシューショコラやホワイトチョコレートのムースに柚子のジュレを乗せたグラスデザート、ルビーチョコレートを使用したスフレッシュコラなどチョコレート好きにはたまらない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でご用意。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、ご家族で冬の素敵な午後のひとときをお楽しみください。

■「Bitter but Sweet Afternoon tea featuring Chocolat Quintetto」概要

提供期間：2024 年 2 月 29 日（木）まで

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://cross-osaka.orixhotelsandresorts.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 ホットグリュウワインティー キャラメルでマリネした白桃添え
セイボリー3 種	リンゴキャラメリゼのチーズバーガー / スモークサーモントラウトと柑橘のオープンサンドウィッチ / フライドポテト
スイーツ 8 種	ビターチョコレートと柑橘のパルフェ / ミルクチョコレートとバナナのシューショコラ / ホワイトチョコレートと柚子のグラスデザート / ブロンドチョコレートとフランボワーズのマカロンショコラ / ルビーチョコレートのスフレッシュコラ / マルジョレーヌ / タルトタタン / ホワイトチョコレートとクランベリーのスコーン（クロテッドクリーム、はちみつ）
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 ※紅茶はポットにて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：ふわふわマカロンにブロンドチョコレートを
使用したガナッシュクリームとフランボワーズソースを
サンドし、イチゴチョコレートでコーティングした
「ブロンドチョコとフランボワーズのマカロン
ショコラ」

2 段目：ダックワーズ生地にチョコレートのガナッシュ、
チョコレートクリーム、アーモンドブラリネを
使用した「マルジョレーヌ」



左上段：リンゴのキャラメリゼと生のリンゴ、和牛ハンバーグ、
チーズを挟んだ「リンゴキャラメリゼのチーズバーガー」

中段：トラウトサーモンと柑橘フルーツのコラボレーションが
絶妙「トラウトスモークサーモンと柑橘のオープンサンド
ウィッチ」

下段：刻んだホワイトチョコレートとクランベリーを生地に
混ぜ込んだそのままでもおいしい「ホワイトチョコレート
とクランベリーのスコーン」



上段：ルビーチョコレートを
使用したしっとりした生地にルビー
チョコレートをコーティング、ピスタチオ、クランベリー、
イチゴチョコレートをあしらった「ルビーチョコレートのス
フレショコラ」

2 段目右：サクサクのクッキーシューにほろ苦いキャラメルで
ソテーしたバナナとミルクチョコレートのクリームを絞った
「ミルクチョコレートとバナナのシューショコラ」

2 段目左：さっくりサブレ生地にキャラメリゼしたリンゴ、生
クリームで仕上げた「タルトタタン」

下段：ホワイトチョコレートを使用したムースに
柚子のジュレを乗せた「ホワイトチョコレートと柚子の
グラスデザート」



ロンネフェルトのルイボスキルシュブリューテを使用した
ジュレとビターチョコレートのクリームやムース、柑橘フルー
ツを組み合わせた「ビターチョコレートと柑橘のパルフェ」

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、アートや伝統文化、食などの文化活動を通して、地域の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://cross-osaka.orixhotelsandresorts.com/>

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。2023 年 12 月には新たに「熱海・伊豆山 佳ら久」を開業し、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 14 の旅館・ホテルを展開しています。

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