

2024年5月27日

プレスリリース

旬の食材をスパイシーなソースや爽やかなレモン、ライムの風味とともに楽しむランチビュッフェ

平日は時間無制限で利用可！自然光あふれる店内でゆったり過ごす夏のひとときをご提供

クロスホテル大阪(所在地:大阪府中央区、総支配人:水谷 之則)のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、2024年6月1日(土)から8月31日(土)まで夏のランチメニューを提供します。あわせて本日よりホテル公式ウェブサイト (<https://www.crosshotel.com/osaka/>) にて予約を開始します。



ランチメニュー イメージ

都会の喧騒の中で息抜きができるオアシスのようなひとときをご提供したい、という思いから「アーバンネイチャー」をインテリアコンセプトとして「TERRACE & DINING ZERO」は誕生しました。ネイチャーを彷彿とさせるグリーンとアーバンを象徴とするモノクロアートグラフィックを融合させた空間は、多様なシーンでお使いいただけます。夏のランチビュッフェメニューでは、鰹のカルパッチョや水なすと生ハム、ローストビーフサラダ仕立て、パイナップルとベーコンのピッツァに加えサラダやスープ、クロワッサンやバケットなどのパンをご用意しております。また、プリンやマカロンなどのデザート、爽やかなビネガードリンクや大阪名物ミックスジュースなどのソフトドリンクをお好きなだけ楽しめるビュッフェに、牛肉、鶏肉、豚肉、魚から選べるメイン料理または、3種より選べるパスタ料理もご用意しております。旬の夏野菜やスパイシーソースを使用したメニューをぜひお楽しみください。

■ランチメニュー概要

提供期間：2024年6月1日（土）～2024年8月31日（土）

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 3,300円～（サービス料10%・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）

制限時間：平日 無制限 土日祝 90分制

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）

メニュー内容：

MAIN SET	PASTA SET
1名さま 3,850円～（サービス料10%・消費税込）	1名さま 3,300円（サービス料10%・消費税込）
メイン ※下記より1つチョイス ・阿波尾鶏 モモ肉のレモン焼き ・三元豚 肩ロース肉のスパイシーグリル ・鱧のフリット 夏野菜のソース ・牛フィレ肉のグリル ヴィンコットソース （+550円） ※選べるパスタハーフサイズも追加可（+550円）	パスタ ※下記より1つチョイス ・豚ミンチと夏野菜のピリ辛トマトパスタ ・シーフードと夏野菜のレモンクリームパスタ ・シェフのおすすめパスタ
ビュッフェメニュー 冷製メニュー：鰹のカルパッチョ、水なすと生ハム、ローストビーフサラダ仕立て など スープ：日替わりでご提供 温製メニュー：マルゲリータピッツァ、パイナップルとベーコンのピッツァ、ドリア、フレンチトースト など デザート：プリン、ブランマンジェ、マカロン、パンケーキ、フルーツ、ソフトクリーム など ソフトドリンク：コーヒー、紅茶、カフェラテ、カプチーノ、オレンジジュース、アップルジュース、ピネガードリンク、アーモンドミルク、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。	

・阿波尾鶏 モモ肉のレモン焼き

はちみつに漬けたレモンを焼き、鶏肉にのせました。サルサヴェルデとお楽しみください。

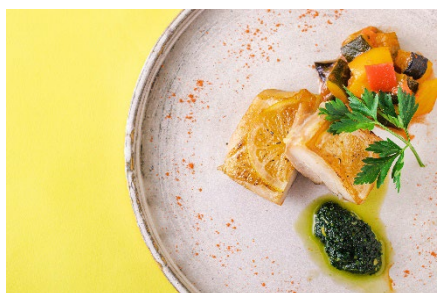
・三元豚 肩ロース肉のスパイシーグリル

クミンや、唐辛子、コリアンダーなどの風味豊かなスパイスソースがアクセント。ライムを絞るとさっぱりとした味わいに。

・鱧のフリット 夏野菜のソース

旬の鱧を、ズッキーニやトマトのみじん切りと合わせた爽やかなラビゴットソースでどうぞ。

- **牛フィレ肉のグリル ヴィンコットソース**
完熟したぶどうを絞り、煮詰めた風味豊かなソースで楽しめる一品です。
- **豚ミンチと夏野菜のピリ辛トマトパスタ**
ピリッとスパイシーなトマトソースと相性が良いミンチと夏野菜の食感をお楽しみください。
- **シーフードと夏野菜のレモンクリームパスタ**
すりおろしたレモンの皮の風味がクリームパスタにピッタリです。



阿波尾鶏 モモ肉のレモン焼



三元豚 肩ロース肉のスパイシーグリル



鱧のフリット 夏野菜のソース



牛フィレ肉のグリル ヴィンコットソース



豚ミンチと夏野菜のピリ辛トマトパスタ



シーフードと夏野菜のレモンクリームパスタ

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