

2024年8月23日

プレスリリース

関西食材の淡路鶏やなにおポーク、旬の茸を使用した秋色豊かなメニューを楽しむランチビュッフェ

平日は時間無制限で利用可！穏やかな光あふれる店内でゆったり過ごす秋時間をご提供

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9月1日(日)から11月30日(土)まで「AUTUMN LUNCH BUFFET」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。



秋ランチメニュー 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のダイニング「TERRACE & DINING ZERO」に、秋のランチメニューが登場です。トラウトサーモンマリネやローストビーフサラダ仕立て、きのこことツナのピッツァに加えサラダやスープ、パン、プリンやマカロンなどのデザート、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をご用意。旬の茸や関西食材の淡路鶏やなにおポークなどを使用した芳醇な秋をお楽しみください。

■ランチメニュー概要

提供期間：2024年9月1日（日）～2024年11月30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：

<p>メインセット</p> <p>4種類の選べるメインディッシュ+ビュッフェ付き</p> <p>1名さま 3,850円～（サービス料10%・消費税込）</p> <p>メインディッシュ ※下記より1つチョイス</p> <ul style="list-style-type: none">・淡路鶏モモ肉のオレンジ煮・なにわポーク バラ肉のコンフィ グリーンマスタードソース・サーモンとホタテの香草バター焼き ノイリークリームソース・牛フィレ肉のグリル マデラソースと茸クリーム <p>（+550円）</p> <p>※選べるパスタハーフサイズも追加可（+550円）</p>	<p>パスタセット</p> <p>3種類の選べるパスタ+ビュッフェ付き</p> <p>1名さま 3,300円（サービス料10%・消費税込）</p> <p>パスタ ※下記より1つチョイス</p> <ul style="list-style-type: none">・オイルサーディンと小松菜のパスタ ポッターガパウダー添え・パンチェッタと茸のパスタ ポルチーニクリームソース・シェフのおすすめパスタ
<p>ビュッフェメニュー</p> <p>冷製メニュー：トラウトサーモンマリネ、水なすと生ハム、ローストビーフサラダ仕立て など</p> <p>スープ：かぼちゃのスープやクラムチャウダーなどを日替わりで提供</p> <p>温製メニュー：マルゲリータピッツァ、きのこツナのピッツァ、ミートドリア、フレンチトースト など</p> <p>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</p> <p>ソフトドリンク：コーヒー、紅茶、オレンジジュース、リンゴジュース、ビネガードリンク、アーモンドミルク、大阪名物ミックスジュース など</p> <p>※メニュー内容は変更になる場合がございます。</p>	



デザートビュッフェメニュー イメージ

■メインディッシュ



淡路鶏モモ肉のオレンジ煮

自然に囲まれた淡路島の温暖な気候で生き生きと健やかに育てられ、引き締まった身と脂肪バランスが程よいモモ肉をフォンドボーと赤ワインビネガー、オレンジを加えたソースで煮込みました。オレンジの風味が爽やかです。



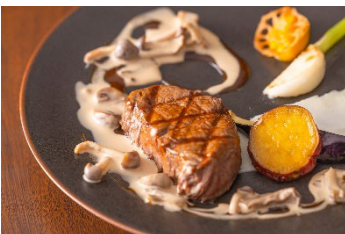
なにわポーク バラ肉のコンフィ グリーンマスタードソース添え

甘みのある脂身と柔らかさが特長の大阪産豚肉の「なにわポーク」をじっくり低温で加熱しました。グリーンマスタードソースの風味がアクセントです。



サーモンとホタテの香草バター焼き ノイリークリームソース

ふっくらとしたサーモンとホタテを風味豊かな香草バターで焼き上げました。ノイリー酒の香り広がる味わい豊かなクリームソースとともにお召しあがりください。



牛フィレ肉のグリル マデラソースと茸クリーム

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。

■パスタ



オイルサーディンと小松菜のパスタ ボッタルガパウダー添え

オイルサーディンとボッタルガの塩味とチリオイルでピリッと味付け、揚げた薄切りの蓮根をトッピング、食感も楽しめる一品です。



パンチェッタと茸のパスタ ポルチーニクリームソース

具材にしめじやエリンギ、マッシュルーム、舞茸を使用。ポルチーニ、玉ねぎ、ポワロー、バターを煮詰めた濃厚なクリームソースで芳醇な香りと秋を感じてください。

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。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