

2026年5月26日

プレスリリース

## ナイフを入れた瞬間とろりと卵が溢れるオムライスや、レモン 香るパスタなどが選べる時間無制限夏のランチビュッフェ開催

夏の味覚ピーチやマンゴー、スイカなどを使った心華やぐデザートもお好きにだけ堪能

クロスホテル大阪(所在地:大阪市中央区、総支配人:高橋 信晴)のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、2026年6月6日(土)～7月26日(日)の期間、時間無制限のランチビュッフェに夏メニューが登場します。また、[公式ウェブサイト「TERRACE & DINING ZERO」予約サイト](#)にて予約受付を開始しています。



ピーチやマンゴー、スイカなどを使った彩り豊かなデザートも  
ビュッフェメニューでお好きにだけ楽しめます



旬の鱧や穴子、夏野菜などを梅肉や山葵、レモンで  
さっぱり夏を感じるメニューをご用意



友だちやご家族と一緒に楽しめるビュッフェメニュー イメージ

## ■ランチメニュー概要

目の前でナイフを入れた瞬間とろり卵が溢れる「淡路どり・淡路玉葱・北坂たまごを使ったオムライス」をはじめ、旬の鰹を使った「鰹と梅肉の冷製カッペリーニ」やレモンをすりおろし、爽やかな香り漂う「生リングイネを使ったタコと枝豆 レモン香るソース」など多彩な選べるメイン、パスタが揃う時間無制限のランチビュッフェ。「泉州水なすと生ハム」や「なにわポークの入ったスープカレー」など大阪産食材を使用した一品や「夏野菜のピクルス」や「淡路産トマトのピッツァ」など夏野菜を使ったメニューもご用意。南国を思わせるマンゴープリンや、スイカが入ったフルーツポンチ、ピーチメルバなどのデザートも合わせてお楽しみください。

提供期間：2026年6月6日（土）～2026年7月26日（日）

※土・日・祝のみの営業となります。（2026年6月20日（土）、21日（日）、27日（土）はホテル建物改修工事のため、休店）

場 所：クロスホテル大阪3階レストラン「TERRACE & DINING ZERO」

提供時間：11時30分～15時00分（最終入店13時30分）

料金・内容：＜メインセット 4種の選べるメインディッシュ+ビュッフェ付き＞ 1名さま 3,700円～

メインディッシュ ※下記より1つチョイス

- ・三元豚肩ロース肉のミルフィーユカツレット  
フレッシュトマトとバジルのソース
- ・淡路どり、淡路玉ねぎ、北坂たまご淡路産を使ったオムライス
- ・穴子と夏野菜のフリット 淡路産バジルとアイオリソース
- ・牛フィレ肉のタリアータ 夏野菜 山葵香るソース（+600円）

※選べるパスタハーフサイズも追加可（+600円）



淡路どり、淡路たまねぎ、北坂たまご淡路産を使ったオムライス

＜パスタセット 3種の選べるパスタ+ビュッフェ付き＞ 1名さま 3,200円

パスタ ※下記より1つチョイス

- ・生タリアテッレを使ったベーコンと夏野菜のトマトソース
- ・生リングイネを使ったタコと枝豆 レモン香るソース
- ・鰹と梅肉、フヌイユの冷製カッペリーニ



生リングイネを使ったタコと枝豆  
レモン香るソース

## 両セット共通ビュッフェ提供メニュー

水ダコのカルパッチョ、泉州水ナスと生ハム、淡路産玉ねぎのムース、夏野菜とパルメザンチーズのフリッタータ、夏野菜のピクルス、生姜と淡路どりの薬膳スープ、淡路産トマトとバジルを使ったピッツァ、なにわポークの入ったスープカレー、ピーチメルバ、マンゴープリン、フルーツポンチ レモネード風、コーヒー、紅茶、大阪名物ミックスジュース、ビネガードリンク など

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

予約方法：[公式ウェブサイト「TERRACE & DINING ZERO」予約サイト](#)にて

受付中 ※ご要望に応じて申込条件書面を遅滞なく別途お送りいたします。



桃の果肉を閉じ込めたピーチメルバ

**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。2026 年 7 月には「クロススイーツ東京浅草」を新規開業予定で、北は北海道から南は福岡、大分まで計 6 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開してまいります。

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/](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