

2026 年 7 月 14 日

プレスリリース

朝食で焼きたてが香るライブキッチンメニューを楽しむ クロックムッシュと焼きおにぎりが日替わりで登場！

「なにわポーク」や「鉄板焼き」など旅先で楽しむ大阪の食文化

クロスホテル大阪(所在地:大阪市中心部、総支配人:高橋 信晴)のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、2026 年 7 月 15 日(水)より、朝食ビュッフェライブキッチンメニューに「なにわポークのクロックムッシュ」と「鉄板焼きおにぎり」が日替わりで登場。[クロスホテル大阪公式ウェブサイト](#)にて朝食付き宿泊プランの販売をしています。また、宿泊者以外の朝食利用は [TERRACE & DINING ZERO 公式ウェブサイト](#)にて予約受付をしています。



なにわポークのクロックムッシュ イメージ



鉄板焼きおにぎり イメージ

一日かけてマリネし、粒黒胡椒・ローリエ・にんにくとコンフィした大阪食材の「なにわポーク」を、ベシャメルソース、レッドチェダーチーズ、グリュイエールチーズとともに食パンでサンドし、香ばしく焼き上げた「なにわポークのクロックムッシュ」。なにわポークの旨みと、とろけるチーズのコクが重なり合う贅沢な味わいです。また、大阪の食文化では定番の鉄板を使った「鉄板焼きおにぎり」は、醤油ベースのたれを中までしっかり染み込ませ、鉄板で香ばしく焼き上げることで、おこげのような香りとパリッとした食感をお楽しみいただけます。たれを塗るたびに立ち上る醤油の香りが、朝の食欲を心地よく刺激します。どちらもライブキッチンで焼き上げた出来たての熱々の状態でご提供。定番のふわとろオムレツとともに、日替わりで登場する「なにわポークのクロックムッシュ」「鉄板焼きおにぎり」を味わえる、旅先ならではの朝食をご堪能いただけます。

■朝食ビュッフェメニュー概要

提供開始：2026 年 7 月 15 日（水）～通年

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

提供時間：7 時 00 分～10 時 30 分（最終入店 10 時 00 分）

料 金：朝食ビュッフェ 大人 1 名さま 3,300 円

子供 1 名さま 1,980 円

※料金にはサービス料 10%と消費税が含まれます。

ライブキッチンメニュー

- ・なにわポークのクロックムッシュ（日替わりでご提供）
- ・鉄板焼きおにぎり（日替わりでご提供）
- ・オムレツ

ビュッフェメニュー（一部抜粋）

【大阪グルメ】

串カツ

（海老、豚肉、オクラ、レンコンより 2 種を日替わりでご提供）

肉すい（日替わりでご提供）

どて焼き

大阪名物ミックスジュース

【冷製料理】

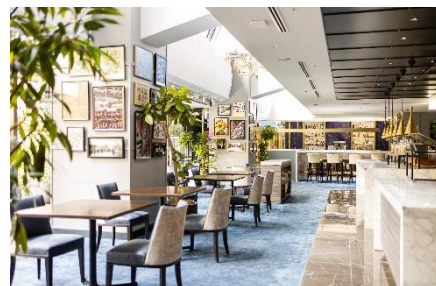
- ・サラダ
- ・ボイルエビ
- ・トラウトスモークサーモン
- ・生ハム
- ・蒸し鶏 など

【温製料理】

- ・フライドエッグ
- ・スクランブルエッグ
- ・ポークグリル
- ・ベーコン
- ・カレー など

【和食】

- ・サーモンのオープン焼き
- ・だし巻き卵
- ・辛子明太子バラ子
- ・納豆 など



店内 イメージ



大阪グルメ 串カツ イメージ



大阪グルメ どて焼き イメージ



サラダ イメージ

【その他】

- ・シリアル
- ・パン各種（クロワッサン、チョコデニッシュ、バゲット、グルテンフリーパン など）
- ・スープ（日替わりでご提供）
- ・フレンチトースト
- ・フルーツ各種
- ・デザート各種
（鈴木シェフオリジナルレシピ ソフトクリーム、ロールケーキ、ドーナツ、パンケーキ など）
- ・コーヒー、紅茶、牛乳 など

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更になる場合がございます。

予約方法：

朝食付き宿泊プラン：公式ウェブサイト <https://cross-osaka.orixhotelsandresorts.com/>にて受付中

宿泊者以外の朝食利用：TERRACE & DINING ZERO 公式予約サイト

<https://www.tablecheck.com/shops/crosshotel-osaka-zero/reserve>にて受付中



和食 イメージ



パン イメージ



鈴木シェフオリジナルレシピ ソフトクリーム
イメージ

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」を開業し、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