

2026 年 7 月 27 日

プレスリリース

秋刀魚やキノコ、さつまいもが彩るランチビュッフェ 秋の味覚を時間無制限で心ゆくまで堪能

心と体を満たす、彩り根菜と秋果実の饗宴

クロスホテル大阪(所在地:大阪市中心区、総支配人:高橋 信晴)のレストラン「TERRACE & DINING ZERO」では、2026 年 9 月 5 日(土)～11 月 29 日(日)の期間、時間無制限のランチビュッフェに「大人の癒し収穫祭」をテーマに秋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ます。



淡路牛のグリル キノコクリームソース イメージ



さつまいものニョッキ キノコとゴルゴンゾーラソース
イメージ

キノコの風味を活かしたクリームソースが淡路牛の旨みを引き立てる「淡路牛のグリル キノコクリームソース」や、フォンドボーと赤ワインでじっくり煮込んだ三元豚に、セロリとリンゴの爽やかな味わいのサラダを添えた「三元豚肩ロース肉の煮込み リンゴとセロリのサラダ添え」など、秋の味覚を楽しめる選べるメインをご用意。また、やさしい甘みのニョッキとゴルゴンゾーラの濃厚なソースが相性抜群の「さつまいものニョッキ キノコとゴルゴンゾーラソース」など、秋の味覚を堪能できるパスタも取り揃えました。心ゆくまで楽しめるビュッフェメニューでは「大阪産原木しいたけ入りキノコとベーコンのピッツァ」や「なにわポークの入ったスープカレー」など大阪食材を使用した一品もラインナップ。しっとりりんごとムース、キャラメルが調和する味わいの「リンゴのソテーとバニラムース キャラメルソース」、かぼちゃの優しい甘みが楽しめる「かぼちゃのプリン」などのデザートも合わせて、時間を気にせずゆったりとした大人のランチタイムをお過ごしください。

■ランチメニュー概要

提供期間：2026年9月5日（土）～2026年11月29日（日）

※土・日・祝のみの営業となります。（2026年11月3日（火・祝）は休店）

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煮込み リンゴとセロリのサラダ添え
- ・淡路どり、淡路玉ねぎ、淡路産北坂たまごを使ったオムライス
- ・サーモンとタイラ貝のオープン焼き ベルモットクリームソース
- ・淡路牛のグリル キノコクリームソース（+600円）

※選べるパスタハーフサイズも追加可（+600円）



三元豚肩ロース肉の煮込み
リンゴとセロリのサラダ添え イメージ



淡路どり、淡路たまねぎ、淡路産北坂たまごを
使ったオムライス イメージ



サーモンとタイラ貝のオープン焼き
ベルモットソース イメージ

＜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秋の根菜 ブッタネスカソース
- ・生リングイネを使った秋刀魚とフェンネル ゆず風味
- ・さつま芋のニョッキ キノコとゴルゴンゾーラソース



生タリアテッレを使った秋の根菜 ブッタネスカソース
イメージ



生リングイネを使った秋刀魚とフェンネル ゆず風味
イメージ

両セット共通ビュッフェメニュー

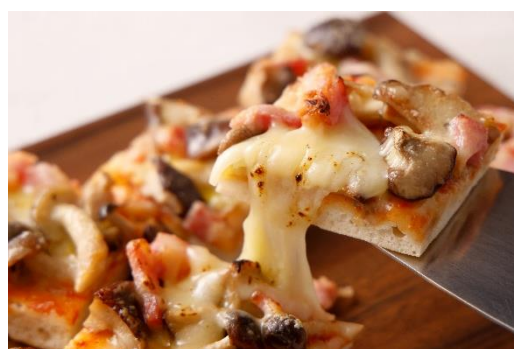
サーモンマリネ、淡路産玉ねぎのムース、かぼちゃとパルメザンチーズのフリッタータ、秋野菜のピクルス、MY パフェ、かぼちゃのスープ（日替わり）、大阪産原木しいたけ入りキノコとベーコンのピッツァ、なにわポークの入ったスープカレー、かぼちゃプリン、リンゴのソテーとバニラムースモンブラン、無花果の赤ワイン煮とショコラグラッセ、スイートポテトタルト、コーヒー、紅茶、大阪名物ミックスジュース、ビネガードリンク など

※表記料金には消費税とサービス料が含まれます。

※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。



サーモンマリネ イメージ



大阪産原木しいたけ入りキノコとベーコンのピッツァ
イメージ



リンゴのソテーとバニラムース キャラメルソース
イメージ



かぼちゃのプリン イメージ

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

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 月に開業した「クロススイーツ東京浅草」を加えて、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/

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