

2026 年 10 月 27 日

プレスリリース

大阪の味覚とレトロモダンを五感で楽しむ 「なにわ冬の饗宴」ランチビュッフェがスタート

2026 年 12 月 5 日（土）より大阪産食材や冬の旬を取り入れた多彩な料理が登場

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 12 月 5 日（土）～2027 年 2 月 28 日（日）の期間、ランチビュッフェに「五感で楽しむ～レトロモダン・なにわ冬の饗宴～」をテーマにした冬メニューが登場します。加えて、2026 年 12 月 5 日（土）～12 月 20 日（日）まではクリスマスをイメージしたメニューもご提供。本日より[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。



淡路牛の煮込み パイ包み焼き イメージ



生タリアテッレを使ったなにわポークと
大阪産春菊のトマトソース イメージ

営業時間内は時間を気にすることなく、心ゆくまでお食事を楽しめるランチビュッフェに、「五感で楽しむ～レトロモダン・なにわ冬の饗宴～」をテーマにしたメニューをご提供します。どこか懐かしさを感じる“レトロ”なメニューに、大阪ゆかりの食材を取り入れた“なにわ”の滋味に、意外な食材の組み合わせや香りで魅せる“モダン”なエッセンスを融合させ、冬ならではの味覚を五感で楽しめる料理を取り揃えます。懐かしい王道を味わう「レトロ」は、じっくり煮込んだ淡路牛を香ばしいパイで包んだ「淡路牛の煮込み パイ包み焼き」や、魚介の濃厚な旨みを閉じ込めた「アンコウのカルトッチョ ブイヤベース仕立て」など、冬の食卓を温かく彩るクラシカルな洋食をご用意。地元食材の魅力を再発見する「なにわ」では、なにわの伝統野菜「天王寺蕪」をはじめ、大阪産春菊、なにわポーク、大阪産しらすなど、大阪ゆかりの豊かな食材を使用。地元ならではの旬の味覚を味わっていただけます。意外なマリージュと香りで魅せる「モダン」では、伝統的な素材に現代的なエッセンスを掛け合わせ、新たな美味しさをご提案。蕪の素朴な甘みに伊予柑の爽やかな香りがアクセント「生リングイネを使ったタラと天王寺蕪 伊予柑風味」や滑らかなムースに添えたしらすの食感のコントラストが楽しい「カリフラワーのムース 大阪産しらす添え」など、五感を心地よく刺激する現代的なアプローチをお楽しみいただけます。

■冬ランチメニュー「五感で楽しむ～レトロモダン・なにわ冬の饗宴～」概要

提供期間：2026年12月5日（土）～2027年2月28日（日）

※土・日・祝のみの営業となります。（2027年1月1日（金・祝）～3日（日）を除く）

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赤ワイン煮込み 大阪産春菊ピューレ白菜クリームソース
- ・淡路鶏の香草パン粉焼き
- ・アンコウのカルトッチョ ブイヤベース仕立て
- ・淡路牛の煮込み パイ包み焼き（+600円）

※表記料金には消費税とサービス料が含まれます。

※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赤ワイン煮込み
大阪産春菊ピューレ白菜クリームソース
イメージ



淡路鶏の香草パン粉焼き イメージ



アンコウのカルトッチョ ブイヤベース仕立て
イメージ

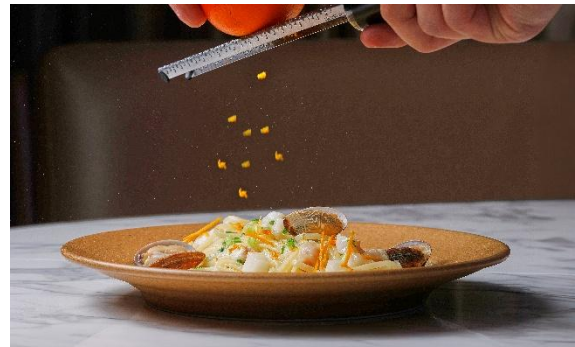
＜パスタセット 3種の選べるパスタ+ビュッフェ付き＞ 1名さま 3,500円

パスタ ※下記より1つチョイス

- ・生タリアテッレを使ったなにわポークと大阪産春菊のトマトソース
- ・生リングイネを使った冬野菜のクリームパスタ 柚子胡椒風味
- ・生リングイネを使ったタラと天王寺蕪 伊予柑風味



生リングイネを使った冬野菜のクリームパスタ 柚子胡椒風味
イメージ



生リングイネを使ったタラと天王寺蕪 伊予柑風味
イメージ

両セット共通ビュッフェメニュー

前菜 : ブリのカルパッチョ、蕪と生ハム、カリフラワーのムース 大阪産しらす添え、
リンゴと赤キャベツのピクルス、さつまいもとパルメザンチーズのフリッタータ、
トラウトサーモンとほうれん草のピッツァ、なにわポークの入ったスープカレー、
淡路玉ねぎのローストバーニャカウダソース、チキンバスケット、MY パフェ など

サラダ : 泉州産赤水菜、泉州産わさび菜 など

スープ : 生姜と淡路どりの薬膳スープ(日替わり) など

パン : シュトーレン など

デザート : ピスタチオとフランボワーズのムース、バナナのキャラメリゼとシブーストショコラ、
ベリーのシャルロット、柚子と甘酒、チョコレートクリームとグリオットチェリー など

ドリンク : 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

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更になる場合がございます。



シュトーレン イメージ

12月5日(土)～12月20日(日) 提供



チキンバスケット イメージ

12月5日(土)～12月20日(日) 提供



クラムチャウダー イメージ

12月5日(土)～12月20日(日) 提供



ブリのカルパッチョ イメージ



トラウトサーモンとほうれん草のピッツァ
イメージ



カリフラワーのムース 大阪産しらす添え
イメージ



ピスタチオとフランボワーズのムース
イメージ



柚子と甘酒 イメージ



バナナのキャラメリゼとシブーストショコラ
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/>

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、人や街とつながり、ここだけの、かけがえのない滞在を叶えるライフスタイルブランド。NEW DISCOVERIES, NEW CONNECTIONS をブランドコンセプトに、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。現在展開する 3 軒のクロスホテルは札幌、京都、大阪の中心地で、全ての人が垣根なく集まり、手の届く非日常体験をご提供します。

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。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/