

Press Release

2017年4月10日

各位

クロスホテル大阪

レストラン「GLAMOROUS-X(グラマラス クロス)」 「春夏フレンチプロモーション ランチビュッフェ」4月より開催 ～本格的なフレンチをビュッフェスタイルで提供～

御堂筋、道頓堀交差点に位置する『クロスホテル大阪』(所在地：大阪府中央区心斎橋2-5-15：総支配人 後藤 修二)は、2017年4月1日(土)から5月31日(水)まで、レストラン「GLAMOROUS-X(グラマラス クロス)」にて、「春夏フレンチプロモーション ランチビュッフェ」を開催していますのでお知らせします。

『クロスホテル大阪』では、2016年4月よりビュッフェスタイルのランチを開始し、お客さまに好評を得ております。2017年3月には、フランスの三ツ星レストランや東京の名店で修業を積み、北海道の有名ホテルやオーベルジュで料理長を務めた半田 勝也が総料理長に就任しました。就任後第一弾企画として、2017年4月1日(土)より、春を感じる本格的なフレンチをビュッフェスタイルでお届けしています。

メイン料理には、春先には豚肉を食べる習慣があるフランスのノルマンディ地方において定番の家庭料理「豚ロース肉のノルマンディー風リンゴのロティ添え※1」や、旬の食材を用いた「アイナメと貝類のマリニエール風※2」のほか、「ミモレット ウフ ブルイエ※3」、「若鶏のブルゴーニュ風煮こみ※4」など伝統的なフランスの地方料理をご用意しました。時間制限を設けていないため、ランチタイム内であれば、時間を気にすることなく109種類以上の料理を存分にご賞味いただけます。

また、お客さまにはスタッフとの会話も楽しんでいただけるよう、スープ、ガレット、パスタはスタッフがお客さまのテーブルまでお持ちします。

ご友人、お仲間とともに「GLAMOROUS-X(グラマラス クロス)」で、フランスの地方を旅するような優雅なお昼のひとつをお過ごしください。



豚ロース肉のノルマンディー風リンゴのロティ添え
※イメージ

- ※1 リンゴのロティ=カラメル焼きリンゴ
- ※2 マリニエール風=漁師風
- ※3 ミモレット ウフ ブルイエ=ミモレット(チーズ)の目玉焼き
- ※4 ブルゴーニュ風煮こみ=ブルゴーニュ地方で代表的な、赤ワインを使用した煮込み 以上

<本件に関するお問い合わせ先>

『クロスホテル大阪』 企画・広報担当:森本 恵子

TEL:06-6213-8281 FAX:06-6213-8640

Press Release

1. 「春夏フレンチプロモーション ランチビュッフェ」概要



GLAMOROUS-X (グラマラス クロス) 店内

- (1) 期 間：2017年4月1日(土)～5月31日(水)
- (2) 料 金：大人 平日 3,300円、土日祝 3,800円
子供(7～12歳) 1,600円、幼児(4～6歳) 800円、3歳以下 無料
※料金は税サ込み表示 ※お子さまは平日・土日祝共通料金
- (3) 営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30)
- (4) 予約方法：GLAMOROUS-X (グラマラス クロス) TEL:06-6213-8291
- (5) メニュー：

【スタッフによるテーブルサービスマニュー】

スープ2種から選択(新ジャガイモのチェダー春にんにく風味もしくは冷製ベトラヴのスープ)、ガレット ブルターニュ、春のフレンチパスタ(日替わり)

【テーブルサービスマニュー以外】

パテ ドゥ カンパーニュ豚肉のテリーヌ、冷製カッペリーニ スーププロヴァンス、南仏風 ラタトゥイユ、アルテシオーのファルス、モンサンミッシェル風ジャンボオムレット、ノルマンディー風 チーズ串揚げピンチョス、ランドックルシオン地方のタコのラグー、ミモレット ウフ ブルイエ、アイナメと貝類のマリニエール風、若鶏のブルゴーニュ風煮こみ、ブータンノワールのテリーヌ
ノルマンディー地方風、春のかつおのフランボワーズヴィネガー風味、こんにゃくのゴルゴンゾーラ、季節のフレッシュフルーツ、パンケーキ、ブリュレプティング、焼き菓子、桜ウォーター、ソフトドリンクなど109種以上の料理(内20種以上のデザート)

※メニューは変更になる場合もあります。



桜シロップにカルピスなどを加えた、桜色のドリンク「桜ウォーター」

(6) 総料理長：



半田 勝也(はんだ かつや)

フランスの三ツ星レストランや東京の名店で修業を積み、都内や北海道の有名ホテルやオーベルジュで料理長を務める。2017年4月に、『クロスホテル大阪』の「GLAMOROUS-X (グラマラス クロス)」の総料理長に就任。

Press Release

2. 「クロスホテル大阪」について

「クロスホテル大阪」は、人・時・縁を結ぶホテルをコンセプトに、情報、街のエネルギーと好奇心がクロスする都市大阪に位置する、洗練された機能とサービスで新しいホテルライフを創造する大人のためのホテルです。

所在地	大阪府大阪市中央区心斎橋筋2丁目5番15号
施設規模	客室数：229室 収容人数：467名
料飲施設	レストラン「GLAMOROUS-X (グラマラス クロス)」 バー「SEAGULL (シーガル)」
宴会場	Sole (ソーレ)、Luna (ルーナ)
交通アクセス	地下鉄御堂筋線なんば駅 14号出口より徒歩約3分 地下鉄四つ橋線なんば駅 14号出口より徒歩約3分 地下鉄心斎橋駅 4-B号出口より徒歩約5分 近鉄大阪難波駅 東出口を出て14号出口より徒歩約3分 南海難波駅 徒歩約10分
電話番号	06-6213-8281 (代表)
運営会社	クロスホテルズ株式会社
URL	http://www.crosshotel.com/osaka/



Press Release



<FAX返信用紙>

F A X 番号： 06-6213-8640

クロスホテル大阪 森本 行

レストラン GLAMOROUS-X(グラマラスクロス)
ALLビュッフェスタイルランチ
「春夏プロモーション SPRING & EARLY SUMMER LUNCH BUFFET」
プレス試食ランチのご案内
日時： 4月1日(土) ～ 4月28日(金) までの期間内
11:30～15:00 (L/O 14:30)
場所： クロスホテル大阪3F レストラン グラマラス・クロス

() 参加 ; () 不参加

1、 貴社名

2、 媒体・部署名

3、 お名前(ふりがな)

4、 ご試食人数 名
ご取材人数 名

(カメラ 台、ムービー 台)

5、 ご連絡先 TEL

FAX

6、 ご試食希望日時(第2希望までご記入ください)

第1希望日： 4月 日 <時間 : ~>

第2希望日： 4月 日 <時間 : ~>

- * 満席の折はご連絡させていただきますので 別日をご指定ください
- * ご予約は3日前までを目安にご返信くださいますようお願い申し上げます。
- * 上記日程以外の取材も承ります、お問合せください。

企画・広報担当： 森本恵子 TEL 06-6213-8281