

2021年3月10日

各 位

クロスホテル京都

## レストラン&バー「KIHARU Brasserie」に 期間限定 苺づくしの春メニューが登場 ～初登場の「苺のカルボナーラ」や「春の苺づくしスイーツプレート」を販売～

「ORIX HOTELS & RESORTS」ブランドのシティホテル「クロスホテル京都」（所在地：京都市中京区、総支配人：桑野 隆史）は1階レストラン&バー「KIHARU Brasserie（キハル ブラッセリー）」にて、2021年3月15日（月）～5月16日（日）の期間限定で、苺をふんだんに使用した春のランチメニューやスイーツを販売しますのでお知らせします。



苺づくしの春メニューの一例（イメージ）



春の苺づくしスイーツプレート（イメージ）

KIHARU Brasserieの人気メニューであるリゾットやパスタに春の新メニューが登場します。今年、初めてご提供する苺のエチューベを加えたカルボナーラのアレンジパスタ「苺のカルボナーラ」や、昨年春にご好評いただいた、ほんのり桜色に染まったリゾットが美しい「苺とモッツァレラチーズのリゾット」もブラッシュアップし再登場。定番の気まぐれパスタにも春の食材を使ったメニューが登場します。

さらにデザートメニューとして、苺をふんだんに使用した春限定のスイーツをご提供します。苺大福を独自にアレンジした「KIHARUの苺大福」、とろんとしたパンナコッタと苺スープを合わせた「苺スープとくちどけパンナコッタ」、新スイーツ5種の中から日替わりで3種を少しずつ盛り合わせた「春の苺づくしスイーツプレート」などをお楽しみいただけます。

期間中の土・日・祝日には、午前11時30分～午後7時30分（午後7時ラストオーダー）までのランチや早めのディナーとしてご利用いただける「ダンチ <ランチ&ディナー>」を開始します。ダンチメニューの一部にも苺を使ったメニューやコースをご提供します。

クロスホテル京都は、これからも観光のお客さまや地域の皆さまにもご満足いただける施設づくりを目指してまいります。

以上

<本件に関するお問い合わせ先>  
クロスホテル京都 マーケティング&コミュニケーション課 土屋・梶井  
Tel : 075-231-8831 (代表)

## 1. レストラン&バー「KIHARU Brasserie」 苺づくしの春メニュー概要

【期 間】 2021年3月15日（月）～5月16日（日）

【時 間】 < 平日 > ランチ&カフェ 午前11時30分～午後4時30分（午後4時 L.O.）

< 土日祝 > ダンチ[ランチ&ディナー] 午前11時30分～午後7時30分（午後7時L.O.）

※ダンチのメニュー内容はランチ&カフェと異なります。

※営業時間などは事前予告なく変更する場合があります。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。

【場 所】 1階 レストラン&バー「KIHARU Brasserie」

【内 容】 < 平日ランチメニュー（一部抜粋） >

苺のカルボナーラ（サラダ・スープ・ドリンク付き）1,500円

苺とモッツァレラチーズのリゾット（サラダ・スープ・ドリンク付き）1,500円

苺と春野菜のサラダランチ（パン・スープ・ドリンク付き）1,800円

春のステーキランチ（サラダ・パン・スープ・ドリンク付き）2,500円

春の苺づくしスイーツプレート（ドリンク付き）2,150円

春の苺づくしランチコース（3品・ドリンク付き）2,900円

苺のクリームソーダ 1,000円、他

< ダンチ [ランチ&ディナー] メニュー（一部抜粋） >

苺と鮭とアボカドのタンバル仕立て 1,900円

春の苺づくしダンチコース（4品・パン・コーヒーまたは紅茶付き）4,500円、他

※いずれも消費税、サービス料込みの料金です

【予約】 レストラン公式ウェブサイト <https://kiharu.crosshotel.com/>

電話での受付 075-231-8832（レストラン直通）

## 2. メニュー



「苺のカルボナーラ」（サラダ、スープ、ドリンク付き）

※ダンチメニューは単品でも提供

凝縮させた苺のエキス「苺のエチューベ」を加え、カルボナーラをアレンジしました。苺のほのかな甘みと酸味、卵と生クリームのコク、ベーコンの旨味の絶妙なバランスが癖になる、パスタと苺の意外な組み合わせをお楽しみください。



「苺とモッツァレラチーズのリゾット」（サラダ、スープ、ドリンク付き） ※ダンチメニューは単品でも提供

苺のエチューベをベースに生クリームとブイヨンで炊き上げたリゾットに、苺の果肉とミルクイーながらも濃厚なモッツァレラ・ボッコネチーニを加え、奥行きある味わいに仕上げました。甘酸っぱい苺が香り、ほんのりピンク色に染まった見た目にも美しい KIHARU自慢の一品です。



## 「苺と春野菜のサラダ」 (パン、スープ、ドリンク付き)

※ダンチメニューは単品で提供

甘酸っぱい苺、筍や新玉ねぎ、空豆などの春野菜に、自家製で作った鶏胸肉のハムやフェタチーズなども加えた、食べ応えあるヘルシーで華やかなサラダです。フランボワーズビネガーを使用したほんのり甘い苺ドレッシングが、素材一つひとつの旨味を引き立たせます。



## 「春の苺づくしスイーツプレート」 (ドリンク付き)

苺大福をアレンジし、苺と餡子、カスタードクリームとチョコスポンジを重ね、ふんわりと求肥を被せた「KIHARUの苺大福」や、とろんと溶けるような食感が特徴のパンナコッタと苺スープを合わせた「苺スープとくちどけパンナコッタ」、さくさくふわふわしたメレンゲ菓子・パブロヴァに抹茶クリームを重ねた「抹茶と苺パブロヴァ」など5種類の新作春スイーツから日替わりで3種を少しずつ盛り合わせた「春の苺づくしスイーツプレート」をご用意します。新作春スイーツは単品でもお楽しみいただけます。



写真左上：新作の春スイーツたち

写真左下：洋風アレンジした「KIHARUの苺大福」



## 週末のダンチメニュー ※午前11時30分から夜19時まで通し営業いたします

器に見立てたパリパリのパートフィロに、ブラックペッパーの風味をしっかりと効かせた鮭のマリネ、苺、アボカド、クリームチーズ、数の子を和えたアペタイザー「苺と鮭とアボカドのタンバル仕立て」や、苺とバルサミコソースでお召し上がりいただく「牛サガリ肉のグリルステーキ」など、お酒にぴったりのメニューをご用意します。



## 「苺のクリームソーダ」

ブランデーグラスに苺のフレーバーソーダとフローズストロベリーを入れ、自家製のストロベリーアイスクリームをどんとのせた、存在感抜群のクリームソーダです。少しずつ溶けるアイスクリームとフローズストロベリーを混ぜて、味の変化をお楽しみください。

### 3. レストラン&バー「KIHARU Brasserie」概要

京都・河原町三条に位置する「クロスホテル京都」 1

階のレストラン&バー「KIHARU Brasserie」は、京都の目抜き通りでもある河原町通からすぐ。路面型ホテルレストランとして朝食からディナー&バーまで営業します。ランチは「手軽にホテルランチ」をテーマに、季節に合ったメニューを考案。女性同士やご夫婦を中心にカジュアルにもビジネスにもご利用いただけます。ディナー



&バーは、「本格派を手軽に」をテーマにイタリアン、フレンチ、スペイン、オールドアメリカンなどジャンルを設けず、手軽にお召し上がりいただけるメニューを、ソムリエが選ぶワインとともに楽しみいただけます。「KIHARU Brasserie」では、今後もさまざまなイベントを開催していく予定です。

【営業時間】 朝食 午前7時00分～10時（最終入場）

<平日>ランチ&カフェ 午前11時30分～午後4時30分（L.O.午後4時）

<土日祝>ランチ&ディナー 午前11時30分～午後7時30分（L.O.午後7時）

※営業時間などは、事前予告なく変更する場合があります。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。

【予 約】 レストラン公式ウェブサイト <https://kiharu.crosshotel.com/>

電話での受付 075-231-8832（レストラン直通）

### 4. 「クロスホテル京都」施設概要

名 称	クロスホテル京都（英語表記: Cross Hotel Kyoto）
所 在 地	京都市中京区河原町通三条下る大黒町71-1
面 積	敷地面積：2,176.28㎡、延床面積：14,308.95㎡
建 物 規 模	地上9階建て
客 室 数	301室
料 飲 施 設	レストラン&バー「KIHARU Brasserie」 席数：200席
交 通 ア ク セ ス	地下鉄東西線「京都市役所前」「三条京阪」から徒歩4分 京阪本線「三条」から徒歩4分 阪急京都線「京都河原町」から徒歩7分
運 営 会 社	オリックス・ホテルマネジメント株式会社
代 表 電 話 番 号	075-231-8831
F A X 番 号	075-231-8850
U R L	<a href="https://www.crosshotel.com/kyoto/">https://www.crosshotel.com/kyoto/</a>

## 5. 「ORIX HOTELS & RESORTS」概要

オリックス・ホテルマネジメント株式会社が運営する宿泊施設のうち国内 12 施設を対象とした旅館・ホテル運営の事業ブランドです。ブランドのコンセプトは、「また行きたい、と思っただけの場所。」。お客さまのさまざまなご要望やときにはお客さま自身も気づかないニーズに対して新鮮なご提案のできる存在でありたいと考えています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

※現在、施設のご利用に際しては、一部通常時のサービスと異なる場合がございます。また、国や自治体の要請に応じてサービス内容を変更する場合がございます。詳細は、各施設の公式ウェブサイトをご覧ください。

### (1) 宿泊施設一覧



### (2) 事業ブランドにおけるカテゴリー概要

「ORIX HOTELS & RESORTS」のブランドは、4つのカテゴリーで展開します。お一人やご友人、ご家族などの同伴者、旅の目的や仕方など、さまざまな利用シーンにあった旅をご提案します。

【ブランドカテゴリー】

ORIX  
HOTELS & RESORTS

温泉旅館	函館・湯の川温泉 ホテル万惣 箱根・芦ノ湖 はなをり 熱海・大月ホテル 和風館 黒部・宇奈月温泉 やまのは	会津・東山温泉 御宿 東風 箱根・強羅 佳ら久 ホテル ミクラス
温泉リゾート	別府温泉 杉乃井ホテル	
シティ	クロスホテル札幌 クロスホテル京都 クロスホテル大阪	
パークサイド	ホテル ユニバーサル ポート ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ	