

2021年5月19日

各 位

クロスホテル京都

レストラン&バー「KIHARU Brasserie」に ビタミンカラーの夏限定メニューが登場 ～暑い夏にぴったり！柑橘類と夏の食材を使った”HOT & SOUR”なメニュー～

「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6月2日（水）～9月7日（火）の期間限定で、夏ならではの料理とスイーツを提供する「ビタミンカラーサマー！～HOT & SOUR～」を開催しますのでお知らせします。



夏のランチメニュー例（イメージ）



サマースイーツプレート（イメージ）

今回のメニューは、暑い夏にぴったりのピリ辛“HOT”と、柑橘類と夏の食材を掛け合わせた爽やか“SOUR”がテーマです。人気のパスタやリゾットには、ハラペーニョの辛みが癖になる「ハラペーニョ de ペペロンチーノ」や、レモン香るパスタに初夏から旬を迎える鱧を香ばしく炙りズッキーニを添えた「鱧とズッキーニのレモンパスタ」、ブイヨンとレモンで米を炊き上げチーズの濃厚なコクを加えた「パルミジャーノレッジャーノとレモンのリゾット」など、食欲をかき立てるスパイシーで爽やかなメニューをご用意します。

また、土・日・祝日限定の「ダンチ <ランチ&ディナー>」タイム（午前11時30分～午後7時30分、午後7時ラストオーダー）では、濃厚なレモンバターでいただく「サーロインステーキレモンバターソース」などグリル料理をメインとしたコースをはじめ、「枝豆のアーリオオーリオ」や「トリッパのトマト煮込み」などの一品料理もご提供します。

夏のスイーツメニューには、レモンやグレープフルーツなどの柑橘類を使用した清涼感あふれる新作5種をご用意。そのうち3種を日替わりでワンプレートに盛り込んだ「サマースイーツプレート」もお楽しみいただけます。

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 セールス&マーケティング課 土屋・柗井
Tel : 075-231-8831 (代表) E-mail : marketing.kyoto@x-hotel.jp

1. レストラン&バー「KIHARU Brasserie」 「ビタミンカラーサマー! ~HOT & SOUR~」概要

【期 間】2021年6月2日(水)~9月7日(火)

【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.)

※営業時間やメニュー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)>

ハラペーニョ de ペペロンチーノ 1,000円

鱧とズッキーニのレモンパスタ 1,200円

パルミジャーノレッジャーノとレモンのリゾット 1,100円

豚バラのリヨンとグレープフルーツのサマーサラダ 1,500円、ほか

※スープやサラダ、ドリンクや、自家製フォカッチャなどを別途追加いただけます。

<ダンチ[ランチ&ディナー]メニュー(一部抜粋)>

サーロインステーキ レモンバターソース添え 2,300円

ホット&スパイシー グリルチキン 1,900円

枝豆のアーリオオーリオ 700円

トリッパのトマト煮込み 900円

プリフィクスダンチコース(4品・コーヒーまたは紅茶付き) 4,000円、他

<カフェメニュー(一部抜粋)>

レモンムースのミルフィーユ風 800円

グレープフルーツのクレームブリュレ 700円

パイナップルスープとくちどけパンナコッタ 800円

サマースイーツプレート(日替わり3品) 1,870円

※ソフトドリンクやカフェメニューなどを別途追加いただけます。

※いずれも消費税、サービス料込みの料金です

※料金は平日と土・日・祝で一部異なります

【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



「ハラペーニョ de ペペロンチーノ」※ダンチのみ提供

クラシカルでシンプルながら、ハラペーニョならではの辛味をガツンと効かせたペペロンチーノ。トッピングのハラペーニョピクルスの酸味がアクセントとなり、暑い夏に汗をかきながらも食べたくなる、まさに「HOT & SOUR」なパスタです。



「鱧とズッキーニのレモンパスタ」

初夏から夏にかけて旬を迎える鱧とズッキーニをグリルし、レモンオイルをまとったパスタに絡めました。レモンの爽やかな酸味が、鱧の香ばしさやズッキーニの旨味を一層引き立たせ、さっぱりとお召し上がりいただけます。



「パルミジャーノレッジャーノとレモンのリゾット」

KIHARUで人気のリゾットを、夏らしくレモンを取り入れた爽やかなメニューにアレンジ。ブイヨンの旨味をたっぷり含んだリゾットに、レモンの酸味とパルミジャーノレッジャーノの濃厚なコクが加わり、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。



「サーロインステーキ レモンバター添え」

ミディアムレアの牛サーロインに、酸味を効かせた濃厚なガーリックレモンバターを添えた、この夏おすすめのグリルメニュー。レモンを練り込んだバターの爽やかな風味が肉の旨味を引き出し、ランチタイムからでもあっさりとお召し上がりいただけます。



「レモンムースのミルフィーユ風」

パートフィロという薄いパイ生地を重ね、生クリーム、ゼラチン、卵白を使用したメレンゲ仕立てのレモンムースをはさみました。パリッとしたパイ生地と、ふわふわのレモンムースが生み出す軽い食感が特徴です。チョコレートアイスクリームの濃厚な風味と、酸味の効いたレモンムースとの味のコントラストもお楽しみください。



「グレープフルーツのクレームブリュレ」

グレープフルーツ風味のカスタードの表面を香ばしくキャラメリゼし、グレープフルーツのジュレや果肉をトッピング。濃厚なカスタードの中にはほのかに香るグレープフルーツが、爽やかな後味を引き出す、夏ならではのスイーツです。



「パイナップルスープとくちどけパンナコッタ」

とろんとしたくちどけが特徴のパンナコッタに、甘みと酸味が程よく効いたパイナップルスープを合わせました。パンナコッタの優しい口当たりとさっぱりとした味わいは、お食事後のデザートにもぴったりです。

これらを含めた新作夏スイーツ5種類が登場。その中から日替わりで3種を盛り込んだ「サマースイーツプレート」もご用意します。

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>ダンチ[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）

※営業時間やメニュー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	https://www.crosshotel.com/kyoto/

5. オリックスの「クレンリネスポリシー」について

すべてのお客さまに、安心・安全にご利用いただけるよう、オリックス不動産株式会社とオリックス・ホテルマネジメント株式会社では、クレンリネスポリシー（『With COVID-19』下における運営・サービス指針）を策定し実践しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/info/2020/09/16/3604/>

<「クロスホテル京都」レストラン&バー「KIHARU Brasserie」の取り組み例>

①衛生管理推進責任者の配置

衛生管理推進責任者は、お客さまを万全な状態でお迎えできる体制の整備に努めるとともに、クレンリネスポリシーの遵守状況をチェックし、また、従業員への周知徹底を図ります。

②混雑回避システムを導入

混雑回避システムを導入し、客室にしながらレストラン会場の混雑状況をご確認いただけます。

③オリジナルマスクケースやメニューランチョンマットのご用意

各テーブルにはお客さまにご利用いただけるようオリジナルマスクケースをご提供しています。また、メニューはお客さまごとに新しいものをご用意し、そのままランチョンマットとしてもお使いいただけます。

そのほか、アルコール消毒液の設置や入店の際の検温の徹底、テーブル間のソーシャルディスタンスの確保などお客様に安心してお過ごしいただけるよう感染対策を行っています。

6. 「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 13 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