

2022年 3月 2日

各 位

クロスホテル京都

旬の苺、艶やかなチョコに彩られた2種のパフェ
「KIHARU de パフェ(ベリー・ショコラ)」を期間限定で提供
～春の旬を味わえるメニューやパフェ付きの24時間ステイプランも販売～

「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：糸野 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、2022年3月9日（水）～5月5日（祝・木）までの期間、「KIHARU de パフェ（ベリー・ショコラ）」を、2022年3月9日（水）～6月7日（火）までの期間、KIHARUの春メニュー「Spring meets KIHARU – KIHARUの春」を販売しますのでお知らせします。



「KIHARU de パフェ」2種（イメージ）
左：「レディ・ベリー」、右：「レディ・ショコラ」 「苺のリゾット バルサミコクリーム」（イメージ）

当レストランでは季節ごとにさまざまなスイーツメニューをお届けしています。これまでもアフタヌーンティーや季節のスイーツプレートなどを商品化し、「質の高いスイーツで満足感がある」など、多くのお客さまに楽しんでいただいています。今春は、アイスクリームやジェノワーズ、フルーツなどをひとつのグラスに詰め込んだ宝箱のようなパフェ「KIHARU de パフェ」を、2種類ご用意します。

「KIHARU de パフェ・レディ・ベリー」は、苺をベースにした甘酸っぱいソルベやジェノワーズなどに、ヨーグルトクリームやカシスムースなどを組み合わせた華やかなで飽きのこないパフェです。「KIHARU de パフェ・レディ・ショコラ」は、チョコレートクリームにピスタチオ、ラム酒ベースの濃厚なムースなどを使用し、ワインなどにも合う大人のパフェに仕上げました。パフェをご堪能いただける宿泊プランもご用意し、24時間滞在可能で京都観光もゆっくりお楽しみいただける「24時間ステイ『KIHARU de パフェ』」を販売します。

また、同日から提供を開始する春メニューには、スイーツのような可憐な見た目ながらも、苺の甘酸っぱさとチーズの塩気の融合が“クセ”になる「苺のリゾット バルサミコクリーム」や、イカスミとペスカトーレのあいがけにスカンピを添えた魚介類好きには堪らない「イカスミのスパゲッティ スカンピとサルサロッソ」をはじめ、筍や春菊、菜の花など、旬の食材をちりばめた多彩な春の新作メニューをご用意します。

クロスホテル京都は、これからも温かいおもてなしの中にも、プロフェッショナルリズムを感じていただけるメニューとサービスをお届けします。

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

Tel : 075-231-8831 (代表) E-mail : marketing.kyoto@x-hotel.jp

1. 「KIHARU de パフェ」概要

【期 間】 2022年3月9日（水）～5月5日（祝・木）

【場 所】 1階 レストラン&バー「KIHARU Brasserie」

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

ディナー（土日のみ営業）午後4時00分～午後7時30分（午後7時 L.O.）

※営業時間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。

【メニュー内容】

■ KIHARU de パフェ - レディ・ベリー 1,980円（消費税・サービス料込み）



苺のソルベやジェノワーズ（スポンジ）、みずみずしい国産の苺などで彩りつつ、最後まで飽きずにお召し上がりいただけるよう、さっぱりとしたヨーグルトクリームやカシスムースを組み合わせています。トップにはダクワーズで作った器に苺のソルベを隠しています。

パフェ構成（下から）：グラノーラ、果肉入りイチゴソース、ヨーグルトクリーム、カシスムース、ジェノワーズ、イチゴクリーム、ダクワーズ、イチゴソルベ、バニラアイス

■ KIHARU de パフェ - レディ・ショコラ 1,980円（消費税・サービス料込み）



チョコレートムースやジェノワーズなどに、ほろ苦いカカオニブやペカンナッツの食感、香しいラム酒のムース、そしてピスタチオアイスを加え、シックなパフェに仕上げました。

パフェの構成（下から）：フィアンティーヌ、果肉入りフランボワーズソース、ラム酒のムース、オレンジのコンフィチュール、チョコレートムース、プラリネクリーム、ジェノワーズショコラ、カカオニブ、ペカンナッツのキャラメリゼ、ピスタチオアイス

2. 宿泊プラン概要

【プラン名】 24時間ステイ「KIHARU de パフェ」（朝食付き）

【販売期間】 2022年3月2日（水）～3月31日（木）

【宿泊期間】 2022年3月9日（水）～4月28日（木）

【料 金】 1泊1室2名さま 16,172円～（消費税・サービス料込み、宿泊税別途）

【客 室】 スタンダードルーム／スーペリアルーム／デラックスルーム

【内 容】 「KIHARU de パフェ」1名さま1つ／4種類から選べる朝食プレート
チェックイン12時、チェックアウト翌12時までの24時間ステイ



スーペリアタイプの客室
（イメージ）



パフェはレストランにて
（イメージ）



KIHARUでの朝食
（イメージ）

3. 春メニュー「Spring meets KIHARU – KIHARUの春」

【期 間】 2022年3月9日（水）～6月7日（火）

【場 所】 1階 レストラン&バー「KIHARU Brasserie」

【時 間】 ランチ&カフェ 午前11時30分～午後4時30分（午後4時 L.O.）
ディナー（土日のみ営業） 午後4時00分～午後7時30分（午後7時 L.O.）

※営業時間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。

【メニュー内容】

春メニューは、ランチ、スイーツ、ディナーに至るまで、季節感やワクワク感を大切にしたいメニューを揃えました。3年目の提供となる当レストラン人気の「苺のリゾット」もブラッシュアップ。苺の甘酸っぱさとモッツアレラチーズの塩気を融合したリゾットに、バルサミコクリームを添えました。ほかにも、「桜海老とたけのこのリゾット」や「あさりと菜の花のアーリオ・オーリオ」、「フレッシュトマトとニンニクソースのパッケリ 春野菜のフリット添え」など、春野菜を中心にした鮮やかなパスタやリゾットをご用意します。土日祝日限定で営業するディナータイムには、ローズマリー香る仔羊のグリルや、アスパラガスのカダイフ巻フリットなどワインにぴったりの味わいをご提供します。スイーツには、苺や桜をテーマにした「苺のくちどけパンナコッタ」や桜もちをアレンジした「桜モンブラン」などをお楽しみいただけます。KIHARUのアイデアが光るさまざまなメニューを、ぜひご堪能ください。



KIHARUの春、ランチイメージ



KIHARUの春、スイーツイメージ



KIHARUでの朝食
(イメージ)

4. 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、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まで営業します。ランチは「気軽にホテルランチ」をテーマに、季節に合ったメニューを、パスタ・リゾットを中心に考案。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。ディナーは「本格派を気軽に」をテーマに、イタリアン、フレンチ、スペインなどジャンルを設けず、丁寧に作り上げる本格的なメニューを、種類豊富なワインとともに気軽にお楽しみいただけます。



【営業時間】 朝食 午前7時～午前10時（午前10時30分クローズ）
ランチ&カフェ 午前11時30分～午後4時30分（午後4時 L.O.）
ディナー（土日のみ営業） 午後4時00分～午後7時30分（午後7時 L.O.）

※営業時間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/>

電話での受け付け 075-231-8832（レストラン直通）

5. 「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」駅から徒歩4分 京阪本線「三条」駅から徒歩4分 阪急京都線「京都河原町」駅から徒歩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/

6. 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。

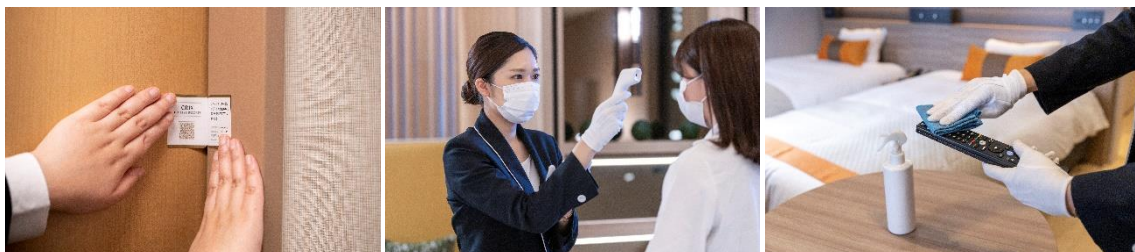
②混雑回避システムを導入

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さま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。



7. 事業ブランド「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	