

2022 年 8 月 30 日

プレスリリース

栗やさつまいも、かぼちゃやれんこんなど秋の実り たっぷりの新作メニューが登場

コーヒー豆かすがつないだ「食物ループ」で収穫された「なす」や「きのこ」も

京都・河原町三条に位置するクロスホテル京都（所在地：京都府京都市中京区、総支配人：糸野隆史）のレストラン&バー「KIHARU Brasserie」では、2022 年 9 月 7 日（水）～12 月 6 日（火）までの期間、栗やかぼちゃ、なすやきのこなど、秋の食材をふんだんに盛り込んだ秋メニュー「KIHARU de Autumn（キハル デ オータム）」を提供します。本日よりご予約も開始します。



左：KIHARU de Autumn メニューイメージ。写真右：新作の秋スイーツ

四季に合わせて、旬の食材を盛り込んだ本格派メニューを気軽に楽しめる KIHARU Brasserie。今秋は、栗、さつまいも、かぼちゃ、れんこん、ごぼうなどをそれぞれ掛け合わせた秋の実りたっぷりのメニューをお届けします。パスタ&リゾットの新作として、ほくほくしたローストのさつまいもとほんのり甘い栗のリゾット、クセになるゴルゴンゾーラソースで煮込んだかぼちゃのニョッキ、シャキシャキれんこんの甘さとハーブ香るサルシッチャのラグービアンコなど 6 種が登場。また、赤ワインと栗の甘露煮で作った自家製の濃厚マロンバターを添えたサーロインステーキ、紫芋とホワイトチョコレートを仕込んだフォンダンショコラなど、メインやデザートにいたるまで秋らしく揃えます。

コーヒー豆かすがつないだ「食物ループ」

クロスホテル京都は、2021年6月より京都市内にてコーヒー豆かすを回収し堆肥に変えるプロジェクト「mame-eco（マメエコ）」に参加しており、コーヒー豆かす 1.8t、約 90,000 杯分を回収していただきました※1。これらのコーヒー豆かすは京都市内の他施設分と合算され、京都や滋賀の農家の方々の手にわたり堆肥材料や害虫除けとして利用されています。このたび、このコーヒー豆かすを堆肥として農作物を生産している船越農園（京都市伏見区）より千両なすを仕入れ、メニューの一品として KIHARU Brasserie にて提供します。また、コーヒー豆かすを使用した菌床できのこを栽培している RE:ARTH（京都市伏見区）よりひらたけを、10 月以降収穫次第入荷しパスタやサラダなどのメニューに利用予定です。

クロスホテル京都で廃棄していたコーヒー豆かすが、mame-eco プロジェクトを通じて堆肥となり「なす」や「きのこ」を育て、再びクロスホテル京都へと納入される「食物ループ」を結びました。今後も mame-eco プロジェクトを支援することで、フードロスはもちろん「食物ループ」で生み出される農産物を積極的に取り入れていきます。なお、今冬は船越農園からブロッコリーが届く予定です。

※1 2021 年 6 月 15 日～2022 年 8 月 16 日までの計量実績

■ mame-eco コーヒー豆かす再利用プロジェクト

京都市内のカフェやコーヒーロースター、ホテルや一般家庭などからコーヒー豆かすを回収し、農家の方々に提供し堆肥として活用してもらうための活動を、ゲーリー&順子ブルームご夫妻で行う。コーヒー豆かすをそのままごみにするのではなく、ちょっと行き先を変えるだけで「ごみの減量」につながることを、広めたいと精力的に活動中。

mame-eco 公式ウェブサイト <https://mame-eco.org/ja/>

Instagram [@mame_eco](https://www.instagram.com/mame_eco)

■ 船越農園について

京都市中心部から南へ約 30 分、京都市伏見区の向島に広がる農園を代々家族で営む。自然保全を念頭に、減農薬栽培やコーヒー豆かすの堆肥を利用した循環型栽培に取り組む。コーヒー豆かすで栽培する野菜は、なすをはじめ、さまざまな種類のレタス、枝豆、キャベツ、万願寺とうがらしなど多岐にわたる。

Instagram [@funa.osamu](https://www.instagram.com/funa.osamu)

■ RE:ARTH について

2017 年設立。『見直す』をコンセプトに、資源や地球環境、私たちの生活や未来をもう一度見直し、より良き地球環境を未来に繋げられる取り組みを事業として行う。2020 年 8 月より京都市伏見区にて新規就農、しいたけ栽培をベースとしてコーヒー残渣を使用したきのこ栽培の可能性を追求している。

Re:arth 公式ウェブサイト <https://www.r-e-arth.com/>

Instagram [@kura_mush_room](https://www.instagram.com/kura_mush_room)



船越農園の千両なすで
つくるムサカ



堆肥や害虫防除になる
コーヒー豆かす

■ 「KIHARU de Autumn」 概要

期 間 : 2022年9月7日(水)～12月6日(火)

場 所 : クロスホテル京都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 午後4時00分～午後7時30分(午後7時L.O.)

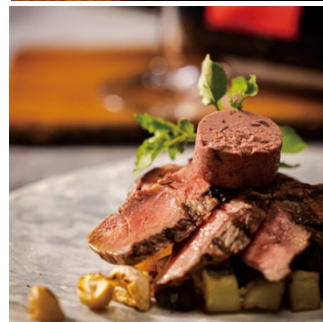
※ディナー営業は当面の間、休止しています。最新情報は公式ウェブサイトをご覧ください。

予 約 : TEL 075-231-8832 (レストラン直通) | 公式ウェブサイト <https://kiharu.crosshotel.com/>

メニュー内容(一部):

パスタ&リゾット

- | | |
|-----------------------|--------|
| ・栗とれんこんのラグービアンコ | 1,500円 |
| ・栗とさつまいものリゾット(写真上) | 1,300円 |
| ・ごぼうと牛肉ラグーのボローニャ風 | 1,600円 |
| ・かぼちゃのニョッキ ゴルゴンゾーラソース | 1,600円 |
| ・いろいろきのこポルチーニのリゾット | 1,700円 |
| ・鯖ときのこのペペロンチーノ | 1,400円 |



メイン料理

- | | |
|---|--------|
| ・サーロインのグリルステーキ マロンバター添え(写真中) | 2,700円 |
| ・船越農園の千両なすのムサカ
～なすと牛肉ラグーとベシヤメルソースを重ねて～ | 1,700円 |
| ・京都ばーくのフランス風照り焼き きのこ添え | 1,900円 |

デザート

- | | |
|---------------------------|--------|
| ・紫芋のフォンダンショコラ(写真下) | 900円 |
| ・パンプキンクレームブリュレ ピスタチオアイス添え | 900円 |
| ・モンブランとカシスムース | 1,000円 |

ドリンク

- | | |
|--------------------|------------|
| ・マロンラテ(アイス or ホット) | 850円
など |
|--------------------|------------|

店 舗 : レストラン&バー「KIHARU Brasserie」クロスホテル京都1階に位置するレストラン&バー「KIHARU Brasserie」は、河原町通からすぐの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。ランチは「気軽にホテルランチ」をテーマに、季節に合わせたメニューをパスタ・リゾット中心に考案。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レスで本格的なメニューを、種類豊富なワインとともに楽しめます。



サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 13 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営する全 21 施設では、オリックスグループ全体で重要項目に掲げている「脱炭素化」「環境配慮」「安全・安心・快適性」「地域共生」の 4 つを柱としたサステナビリティにおける取り組みを積極的に行っています。その一環として 2021 年 5 月に「地域共創プロジェクト」を開始し、これまでに地域の企業や自治体との連携、オリックスグループのリソースを活用など、新たな観光資源の発掘・創出を多数行ってまいりました。今後も、地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により好循環を促すことを目指しています。

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

クロスホテル京都について：

京都・河原町三条から 1 本南に下がった龍馬通に沿って位置する、洗練されたデザインと伝統的意匠が融合したライフスタイルホテルです。客室は「京感（共感）」と「木（気）づかい」をテーマにした、スイートルームを含む全 301 室。1 階には印象的なグラフィックアートやペインティングアートなどに彩られた遊び心あふれる空間が広がり、にぎやかながらもどこかノスタルジックな雰囲気が漂うレストラン＆バー「KIHARU Brasserie」を構え、朝食からディナーまでジャンルレスなメニューをお楽しみいただけます。

公式ウェブサイト：<https://www.crosshotel.com/kyoto/>

CROSS HOTEL（クロスホテル）について：

クロスホテルは、主要都市のプライムロケーションに位置する、地域の魅力を新たなスタイルで発信するライフスタイルブランド。現在展開しているクロスホテルブランドは、3 軒。いずれも札幌、大阪、京都のベストロケーションにあり、「新しいつながりを感じる入り口。」をブランドコンセプトに、その土地、そして人と人がつながり、心を刺激する新たな発見につながる体験をお届けしています。

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、と思っていただける場所。」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。現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は別府まで、4 ブランドにて 13 の旅館・ホテルを展開し、2022 年秋には、新ホテルブランドである CROSS Life（クロスライフ）を開業予定です。

また、ORIX HOTELS & RESORTS 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）のもと、すべてのお客様に、安心・安全にご利用いただけるよう、サービスの提供に努めてまいります。詳細は、[こちら](#)をご覧ください。

ブランドシリーズ：旅館…佳ら久、はなをり、旅館コレクション、ホテル…CROSS HOTEL、CROSS Life

単館シリーズ：別府温泉 杉乃井ホテル、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、ホテル ミクラス

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/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS

クロスホテル京都

広報担当 土屋 薫 (kaoru_tsuchiya@x-hotel.co.jp)

Tel: 075-231-8831