

2022年10月12日

プレスリリース

KI HARU de クリスマス「ita-fre 2022」

イタリアンとフレンチのコラボレーション、1年に1度のスペシャルディナー

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「KI HARU Brasserie」では、2022年12月23日（金）～12月25日（日）の3日間限定で、クリスマスシーズンに心華やぐディナーコース KI HARU de クリスマス「ita-fre 2022」をご提供します。



KI HARU de クリスマス「ita-fre 2022」イメージ

旬の食材を取り入れた、気軽に楽しめる本格派メニューをベースにフレンチ、イタリアン、スパニッシュなどジャンルレスに提供する KI HARU Brasserie。今年も、イタリアンとフレンチをミックスしたクリスマスだけの特別なディナーコースをご用意します。大切なひとときを飾るにふさわしいコースは、カプレーゼをイメージしたフルーツマトとブラータのヴェリーヌから始まり、彩り美しく盛り合わせたアミューズブーシュ3種へと続きます。コーヒー豆かすの食物ループで生み出された船越農園のブロッコリーピュレが鮮やかな色を添えるマグロのグリルや、じっくりと焼き上げた牛フィレ肉、鴨のラグーと冬野菜のタリアテッレなど、KI HARU がつむぎだす趣向を凝らした1年に1度だけの特別なメニューをお楽しみください。

また、クリスマスディナー付きの宿泊プランもご提供しますので、ご夫婦と、ご友人と、大切な方と過ごす素敵な夜を、クロスホテル京都でお過ごしください。

■ KIHARU de クリスマス「ita-fre 2022」概要

場 所：クロスホテル京都 1階レストラン&バー「KIHARU Brasserie」

予約期間：2022年10月14日（金）～12月24日（土）

提供期間：2022年12月23日（金）～12月25日（日）

提供時間：1部 18:30～20:30 / 2部 19:30～21:30

料 金：1名さま 8,000円(消費税・サービス料込)

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

メニュー内容：

HAJIME の一品

トマトとブラータのカプレーゼ風ヴェリーヌ

アミューズブーシュ

シェフからの贈り物（前菜盛り合わせ3種）

魚料理

マグロのグリル 船越農園のブロッコリービュレ

肉料理

牛フィレ肉のロティ ポートワインソース

SHIME の一品

鴨のラグーと冬野菜のタリアテッレ

デザート

マスカルポーネ チーズクリームと

苺のミルフィーユ



写真左：オマール海老のサラダなど3種の前菜を盛り合わせたアミューズブーシュ、写真右：牛フィレ肉のロティ



写真左：鴨のラグーと冬野菜のタリアテッレ
写真右：マスカルポーネ クリームと苺のミルフィーユ

■ 1年に1度のスペシャルディナーを堪能した後は、お部屋でゆっくりと

KIHARU Brasserie のクリスマスディナーをお楽しみいただいた後は、お部屋でゆっくりとお過ごしいただけるようクリスマスディナー付きのステイプランもご提供します。

予約期間：2022年10月14日（金）～12月23日（金）

宿泊期間：2022年12月23日（金）～12月25日（日）

料 金：1室2名さま 30,720円～(消費税、サービス料が含まれます。宿泊税を別途申し受けます。)

客室タイプ：スーペリアルーム (30㎡)、デラックスルーム (32～47㎡)

プラン内容：KIHARU de クリスマス「ita-fre 2022」(全6品コース) / 朝食

予 約：公式ウェブサイト <https://www.crosshotel.com/kyoto/> | TEL 075-231-8833（宿泊予約直通）

■ 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 pasta・リゾート中心に考案。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、スパニッシュ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みいただけます。



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ミッドスケール・ライフスタイルブランド。「新しいつながりを感じる入り口」をブランドコンセプトとし、人と地域をつなげる存在として、その土地の魅力を伝えています。現在展開している3軒のクロスホテルは、札幌、大阪、京都の中心地に位置し、いつ立ち寄っても、新たな発見と心に刺激が感じられるひとときをお届けします。

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ&リゾート）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、と思っただけの場所。」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、5ブランドにて15の旅館・ホテルを展開し、2022年10月には、新ホテルブランドである CROSS Life（クロスライフ）を開業しています。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。

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.jp)

Tel: 075-231-8831