

2022年11月24日

プレスリリース

クロスホテル京都がお届けする心温まるダイニング体験 KIHARU WINTER COLLECTION 登場

さつまいもほぼ丸ごと1本で作るおさつブリュレのほか地域共創を融和させた充実のメニュー

京都・河原町三条にあ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12月7日（水）～2023年3月7日（火）まで、冬のランチ&カフェメニュー「KIHARU WINTER COLLECTION」をご提供します。



写真左：「さつまいも好きのためのおさつブリュレ」のイメージ、写真右：KIHARUの冬ランチメニューイメージ

ダイニングシーンに合わせて気軽に本格派メニューをジャンルレスにご提供する KIHARU Brasserie では、スイーツメニューも季節ごとに新作をご用意しています。今冬は、さつまいもを余すことなく味わえるさつまいも丸ごとほぼ1本を使った、まるでさつまいものパフェのような「さつまいも好きのためのおさつブリュレ」を中心に、ゆずやりんごなどを使った冬のスイーツ3品が登場。そのうちの2品とバスク風チーズケーキをセットにした冬のデザートプレート「Winter Sweets Collection」もご用意し、冬の甘いひとときをお過ごしいただけます。また、ランチメニューには、KIHARUの冬の代名詞、「蕪と生ハムのリゾット」が再登場。滋味深く優しい味わいのリゾットに、蕪の葉の浅漬けでさっぱりと、柚子胡椒でぴりっと、味の変化をお楽しみいただけるようブラッシュアップしました。そのほかにも、冬に旬を迎える京野菜・海老芋や壬生菜（ミブナ）、コーヒー豆かすの“食物ループ”で育った船越農園産ブロッコリーや RE:ARTH のひらたけを使ったメニューなど、KIHARUが今まで培ってきたアイデアと地域共創を融和させた充実の内容で温かい冬をお届けします。

■ KIHARU Brasserie 冬のランチ&カフェメニュー「KIHARU WINTER COLLECTION」概要

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

提供期間：2022年12月7日（水）～2023年3月7日（火）

提供時間：ランチ&カフェ 11:30～16:30（ラストオーダー 16:00）

※12/23～25、1/1、2は特別営業のため時間・メニューを変更する可能性があります。詳しくは公式サイトをご確認ください

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）

内容：※表示価格は消費税・サービス料込です。

「KIHARU WINTER COLLECTION」カフェメニュー：



さつまいも好きのためのおさつブリュレ（写真左上）

さつまいもほぼ丸ごと1本を使い、まるでさつまいもパフェ！？な一品が出来上がりました。低温でじっくりと焼き上げた蜜芋を半分に分り、片方はくり抜いてカスタードブリュレの器に、もう片方は焦がしバターでキャラメリゼし甘味をぎゅっと閉じ込めた大学芋風に仕立て、くり抜いたさつまいもで作るさつまいもピューレとともに、その器の上に重ねました。焦がした蜂蜜にホワイトバルサミコを合わせたソースが甘酸っぱく、最後まで食べ飽きさせません。

料金： 選べるワンドリンク付き 2,000円 | 単品 1,500円



冬のデザートプレート「Winter Sweets Collection」（写真左中央）

冬の新作スイーツから、しっとりとした口触りの豊かなゆず香るムース「ゆずのタルト オ シトロン」、濃厚なごまのコクと香ばしい風味が広がる「白ごまのブランマンジェ」、そしてたっぷりのクリームチーズで焼き上げる KIHARU の人気スイーツ「バスク風チーズケーキ」の3品を、ワンプレートにしてご用意します。

料金： 選べるワンドリンク付き 2,500円 | 単品 2,000円

なお、各アイテムは単品でもご提供します。

- ・ゆずのタルト オ シトロン 900円
- ・白ごまのブランマンジェ 800円
- ・バスク風チーズケーキ 900円



りんごのフォンダンショコラ（写真左下）

柔らかな果肉を感じる甘酸っぱいりんごを、温かいフォンダンショコラの中に忍ばせました。ほんのりと苦味を感じるチョコレートがりんごの甘味をひきたてる、大人のスイーツです。

料金： 選べるワンドリンク付き 1,400円 | 単品 900円

「KIHARU WINTER COLLECTION」ランチメニュー（一部抜粋）：



蕪と生ハムのリゾット 柚子胡椒添え（写真左上）

ブイヨンベースのリゾットに、とろとろで甘く優しい味わいの蕪、生ハムの塩気、そしてゆずがふんわりと香ります。添えた蕪の葉の浅漬けやぴりっとした柚子胡椒をお好みで加えながらお楽しみください。

料金：1,500 円



船越農園産ブロッコリーとアンチョビのオレキエッテ（写真左中央）

コーヒー豆かすの食物ループで育った京都・伏見の船越農園産ブロッコリーを使ったイタリア・プーリア州のマンマの味。くたっとなるまで柔らかく煮込んだブロッコリー、アンチョビとチーズが一体となり、もちもちのオレキエッテに絡みます。

料金：1,300 円



RE:ARTH ひらたけのリゾット（写真左下）

コーヒー豆かすの菌床から栽培されたひらたけを使ったリゾット。ひらたけの強い味わいと香りをお楽しみいただけるよう、ひらたけと米をしっかり炒め香りを移した後、ブイヨンでじっくりと炊き上げました。しめじとえのきのフリットを添えたきのこづくしの一品です。

*RE:ARTH ひらたけは、生育状況により通常栽培のきのこになる可能性があります。

料金：1,400 円

他、京野菜・海老芋を使った「海老芋と牛肉ラグーのラザニア」（1,500 円）、「海老芋と自家製サルシッチャのクリームパスタ」（1,500 円）や、ぶにゅっとした食感と白いんげん豆の優しいスープが寒い冬に嬉しい「紫芋のニョッキ 白いんげん豆のスープ」（1,600 円）などの新作をご用意します。

■ コーヒー豆かすがつないだ「食物ループ」

クロスホテル京都および KIHARU Brasserie は、京都市内でコーヒー豆かすを回収し堆肥などに変えるプロジェクト「mame-eco（マメエコ）」に参加中。クロスホテル京都から出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その堆肥で育った食物が再びホテルへと納入されることを「食物ループ」と言い、秋につづき冬メニューでも継続します。今回は、引き続き京都・伏見の船越農園から「ブロッコリー」を、同じく伏見の RE:ARTH から「ひらたけ」が届きます。

■ 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。コーヒー豆かすをごみにするのではなく、その行き先を変えること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。コーヒー豆かすの堆肥で栽培しているのは、ブロッコリーのみならず、レタスやキャベツなど多数。

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。しいたけ栽培をベースとしてコーヒー豆かす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)

■ 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、スパニッシュなどジャンルレスなメニューを、種類豊富なワインとともに楽しみいただけます。

KIHARU Brasserie 公式ウェブサイト <https://kiharu.crosshotel.com/>

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

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 15 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 23 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。

クロスホテル京都 公式ウェブサイト：<https://www.crosshotel.com/kyoto/>

クロスホテル京都 Instagram 公式アカウント：<https://www.instagram.com/crosshotelkyoto/>

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、すべてのお客さまに、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