

2022年12月6日

プレスリリース

京都伏見 AMAZAKE HOUSE とコラボが実現 KIHARU de アフタヌーンティー「ウィンター デライト」

生甘酒チーズフォンデュディップやスープなど寒い冬に心温まる充実のスイーツ&セイボリー

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、2023年1月10日（火）～3月7日（火）までの期間限定で、寒い冬に心も身体も温まる KIHARU de アフタヌーンティー「ウィンター デライト」をご提供します。また、本日よりご予約も開始します。

四季に合わせてご用意するスペシャルスイーツに冬のアフタヌーンティーが登場。地域共創の一環として当ホテルのコンシェルジュが発行する京都マイクロツーリズムコンシェルジュペーパー“Cross Experience”をご縁に、京都・伏見の竜馬通にある自家製生甘酒専門店「AMAZAKE HOUSE」とのコラボレーションが実現しました。オリジナルブレンドの米麴と京都産のお米だけで作るまろやかなお米の甘さが味わえる生甘酒を、スイーツには、クリームチーズと組み合わせたチーズフォンデュディップに。セイボリーには、ジャパニーズスーパーフード同士を掛け合わせた生甘酒さつまいもスープをご用意します。他にも、さつまいもの濃厚な甘みを楽しめるタルト、お口直しにも最適なゆず香るラテコッタなどスイーツ5品を。ぶぶあられを纏う海老カツを柴漬けタルタルとお召し上がりいただくミニバーガーや、コーヒー豆かすの菌床からできる“RE:ARTH ひらたけ”を使ったキッシュ、低温オイルで火を通した冬野菜のコンフィと自家製ローストビーフなど充実のセイボリー4品を、秋に引き続き京都北山杉のティースタンドでご提供します。まるで森の中のティーパーティーのような KIHARU de アフタヌーン ティーを心行くまでご堪能ください。



艶やかな KIHARU de アフタヌーンティー

「ウィンター デライト」

■ KIHARU de アフタヌーンティー「ウィンター デライト」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：2023年1月10日（火）～3月7日（火）

提供時間：ランチ&カフェ 11:30～16:30（最終入店 14:30、ラストオーダー 16:00）

料 金：1名さま 4,500円 [フリードリンク込み] ※料金には消費税・サービス料が含まれます

予 約：2日前までの完全予約制

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：

最初の甘酒（写真右上）：

AMAZAKE HOUSE 自家製 玄米生甘酒

スイーツ（写真右中）：

白麴生甘酒チーズフォンデュディップ

- ・ボウリングピン型マドレーヌ 2種 <ココア・レモン>
- ・ラスク 2種 <プレーン・紅茶>
- ・フルーツ

さつまいものタルト

ゆずラテコッタ

りんごのタタン

ラズベリーラミントン

セイボリー（写真右下）：

生甘酒とさつまいものスープ

ぶぶあられの海老カツバーガー 柴漬けタルタル

冬野菜のコンフィと自家製ローストビーフ 白みそマヨディップ

RE:ARTH ひらたけのキッシュ

フリードリンク：

CLIPPER クリッパー オーガニックフェアトレードティー

[イングリッシュブレックファスト・アールグレイ・カモミール]

LAVVAZA ラバッツァ

[カフェラテ・キャラメルラテ・カプチーノ・コーヒー]

ソフトドリンク

[オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース
ジンジャエール・コーラ]

※追加 500円でスパークリング・赤・白ワインいずれか 1杯、追加
1,500円でスパークリング・赤・白も飲み放題となります。

※AMAZAKE HOUSEの甘酒は、米麴から作られたアルコール0%の
清涼飲料です。



■ 自家製生甘酒専門店「AMAZAKE HOUSE」

酒造り文化が根付く京都伏見で生まれた甘酒ブランドで、グルメ通りとして近年注目を集める竜馬通にある自家製生甘酒の専門店。インバウンド向けに日本酒体験事業を提供する株式会社アドストーリーが運営する。ジャパニーズスーパーフードとして海外からの関心も高く、栄養豊富な甘酒のさまざまな可能性を追求している。今回のアフタヌーンティーでは、AMAZAKE HOUSE の「玄米生甘酒」「生甘酒」「白麹生甘酒」の3種類を使用。なお、甘「酒」とあるが、米麴からつくられているものはアルコール0%の清涼飲料です。



京都伏見 竜馬通にある
AMAZAKE HOUSE

AMAZAKE HOUSE 公式サイト <https://amazakehouse.com/>

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

■ コーヒー豆かすがつないだ「食物ループ」



堆肥や害虫防除になる
コーヒー豆かす

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。2021年6月～2022年10月末までの累計回収量は、コーヒー豆かす 2.3t、約 115,000 杯分となりました。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、京都伏見でコーヒー豆かすの菌床からひらたけをつくる RE:ARTH から「ひらたけ」が届きます

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

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

■ 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/>

Instagram: [@crosshotelkyoto](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