

2023年8月23日

プレスリリース

王道の秋の味覚をスイーツとセイボリーで堪能

KIHARU de アフタヌーンティー「いもくりなんきん デライト」

季節で替わる秋の一品やこっくりと風味豊かなドリンクまで秋の魅力満載！

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、2023年9月23日（祝・土）～12月17日（日）まで、王道の秋の味覚を心ゆくまでご堪能いただける KIHARU de アフタヌーンティー「いもくりなんきん デライト」を提供します。また、本日よりご予約も開始します。



京都北山杉のティースタンドや信楽焼、清水焼など温かみのある器を使い、秋の味覚を五感で楽しめる「いもくりなんきん デライト」(写真は2名分のイメージ)

■ KIHARU de アフタヌーンティー「いもくりなんきん 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」

予約期間：2023年8月23日（水）～12月15日（金）

提供期間：2023年9月23日（祝・土）～12月17日（日）

提供時間：11:30～16:30（最終入店 15:00、ラストオーダー16:00）

料 金：1名さま 4,500円（フリーソフトドリンク込 / 消費税込）

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：

芋、栗、南瓜をふんだんに使った、秋の魅力満載のスイーツ5種、セイボリー5種に、秋のスペシャルドリンク3種を含むフリーストドリンクをご用意します。

スイーツ：

- ・黒蜜をキャラメリゼしたクリームを添えた「かぼちゃのモンブランプリン」
- ・渋皮栗とむき栗をそれぞれまるごと包み、見た目も栗っぽく仕上げた「くりのマドレーヌ」(2種)
- ・ホクッ！パリッ！サクッ！の食感が楽しい「さつまいものミルフィーユ」
- ・京都ならではの食材・生麩(なまふ)に、白みそとバルサミコを掛け合わせた斬新でどこか懐かしい
「KIHARUのみたらし ～かぼちゃ麩と白みそバルサミコ～」

- ・移ろう季節にあわせて秋の果実が替わる秋のアシェット デセール「秋の果実のコンポート」

セイボリー

- ・ほっくりした南瓜にローズマリー香る「かぼちゃのキッシュ」
- ・ツナの塩気が坊ちゃん南瓜の甘さを引きたてる「かぼちゃのサラダ」
- ・はちみつクリームチーズソースがほくほくの生地にぴったりの「さつまいものコロッケ」
- ・甘酸っぱいアグロドルチェが肉の味わいを引き立てる「ローストビーフ アグロドルチェ添え」
- ・栗の素朴な味わいがじんわりと楽しめる「くりの素揚げ」



写真左：ティースタンド上段。主にセイボリーを。写真中：ティースタンド下段にはスイーツを(一部セイボリー含む)。写真右：プリンとKIHARUのみたらしは別皿で提供。

■ 秋の果実のコンポートは季節の移ろいを感じて

秋のアシェット デセールに、季節替わりで3つの秋の果実を使ったコンポートをお楽しみいただけます。第1弾は、9月から10月にかけて旬を迎える「いちじく」をご用意。果実感溢れるコンポートにダクワーズやヌガーを加え、食感や味わいの変化にこだわりました。宇宙的でユニークな見た目は、ガラス越しにもフォトジェニック。ガラスをそっと取り外してお召し上がりください。

※第2弾は「シャインマスカット」、第3弾は「りんご」を予定しています。変更の際は、公式Instagram、LINEなどで配信します。

写真右：9、10月半ばまで提供予定の「いちじくのコンポート」。



■ こっくりと濃厚でシックな秋のドリンク

ゆっくりとお過ごしいただくアフタヌーンティーに欠かせないドリンクには、紫芋本来のやさしい甘さが香る「紫芋のラテ」、八角などのスパイスをしっかりと効かせたチャイに爽やかなライムをプラスした「ダーティーチャイラテ」、そしてほのかなオレンジ香る「ヘーゼルナッツカプチーノ」の3種を、いずれもフリーフローでお楽しみいただけます。

他、CLIPPER クリッパー オーガニックフェアトレードティー3種、カフェラテ、キャラメルラテ、カプチーノ、コーヒー、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、ペプシコーラもフリーフローをご用意します。



右上から「紫芋のラテ」、「ダーティーチャイラテ」、「ヘーゼルナッツカプチーノ」

■ ランチもディナーも秋の味覚が勢ぞろい！「KIHARU de Autumn Collection」

栗、きのこ、さつまいもに秋刀魚など旬の味覚がずらりと揃った秋のメニューがランチやディナーでも登場します。

ハーブを効かせた自家製サルシッチャがアクセントになったきのこクリームパスタや秋刀魚のプッタネスカなど、昨秋の人気メニューを新たにアレンジしたパスタや、洋風「イカめし」として楽しめる「KIHARUのイカめし」など、KIHARUらしいアイデア光るパスタ&リゾットをご用意。また、厚切りの豚肉がとろける「京都ぽーくとマコモダケのロースト」、赤ワインでじっくり煮込んだ濃厚な「牛ほほ肉の赤ワイン煮込み」など充実のメイン料理もお楽しみいただけます。

カフェタイムには、“さつまいもの焚火”をイメージした「さつまいものタルト」、栗クリームをしっとりした生地で包んだ「栗のロールケーキ」など新作5種をご用意します。

ディナー&バー（金・土・特日限定営業）では、シェフ押し「イワシとジャガイモのテリーヌ」やスイーツのような見た目ながらもがつつりな「豚肉と林檎の包み焼き」などワインに合わせたアペタイザーをご用意。秋の夜長にゆっくりとしたひとときをお届けします。



写真上：ディナー&バーの秋メニューのイメージ
写真下：見た目からも秋らしさを感じるスイーツ

提供期間：2023年9月6日（水）～12月5日（火）

提供時間：ランチ&カフェ 11:30～16:30（16:00 L.O.）

ディナー&バー 17:30～22:30（21:30 Food L.O., 22:00 Drink L.O.）※金・土・特定日限定

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

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/>

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し、人や地域とつながり、各地のトレンドと歴史を発信・体験できるミッドスケール・ライフスタイルブランド。現在展開する3軒のクロスホテルは札幌、大阪、京都の中心地で、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、5ブランドにて14の旅館・ホテルを展開し、2023年冬には「熱海・伊豆山 佳ら久」を新規開業予定です。

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) 向田 みのり (minori_mukaida@x-hotel.jp)

Tel: 075-231-8831