

2023年10月19日

プレスリリース

サステナブルな食材と地産地消の食材を組み合わせた クリスマスメニュー KIHARU de Christmas! 2023 登場

聖なる夜のクリスマスディナーはもちろん、女子会にもぴったりのクリスマスランチも

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、クリスマスディナーを、2023年12月23日（土）～12月25日（月）の3日間限定で、クリスマスランチを2023年12月16日（土）～12月25日（月）の10日間限定でご提供します。また、いずれも本日よりご予約を開始します。



KIHARU de Christmas! 2023 ディナーコース（1名さま分）のイメージ。

煌めくホリデーシーズンを飾る KIHARU のクリスマスメニューは「サステナブル クリスマス」をテーマに、環境負荷の軽減に配慮した食材や地域共創の観点から地産地消の食材を組み合わせました。ASC^{※1} 認証の海老と銘柄鶏・丹波あじわいどり^{※2}を組み合わせたバロティーヌや、フォアグラ採取後の薫り高いマグレ鴨の燻製と京の伝統野菜・聖護院大根との一品、京都・亀岡産の希少な柚子のワタや種、皮、果汁まで丸ごと使ったアップサイクル商品「京柚」を使ったメニューなどを取り揃え、シェフだけでなく生産者の思いも詰まったコースに仕上げました。もちろん、クリスマスならではのオマール海老や牛フィレ肉、トリュフやキャヴィアなどの食材も使った華やかな料理が並びます。「食」を通しての貢献で、身も心も満たされるひとときをお過ごしください。

^{※1} ASC (Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会) が運営する国際的な認証制度。養殖水産物が環境的、社会的要素に配慮し、責任ある養殖場に対する「ASC 養殖場認証」と、水産物の水揚げ以降のサプライチェーンに対する「ASC CoC 認証」がある。

^{※2} 銘柄鶏・丹波あじわいどりは京都府と一部兵庫県においても飼育されています。

■ KIHARU de Christmas! 2023 クリスマスディナー 概要

提供日時：2023年12月23日（土）～12月25日（月）

第1部 18:30～ / 第2部 19:30～

予約期間：2023年10月19日（木）～12月24日（日）

料金：1名さま 11,000円（消費税・サービス料込）

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

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

メニュー内容：

アミューズブーシュ：オマール海老とカリフラワームース コンソメジュレ

冷前菜：冬野菜のプレッセ / 聖護院大根とポルチーニソース マグレ鴨の燻製とともに / 3種の手鞠寿司

温前菜：丹波あじわいどりと海老のバロティース アメリケーヌソース

魚料理：サーモントラウトときのこのパイ包み ほうれん草のベアルネーズソース

肉料理：牛フィレのロースト トリュフソース

パスタ：ゆず香るカッペリーニ キャヴィア添え

デザート：苺とピスタチオのパリブレスト



写真左：鮮やかに彩られた前菜は手鞠寿司など3種類の盛り合わせで。写真中：「丹波あじわいどりと海老のバロティース」、写真右：「サーモントラウトときのこのパイ包み」はサステナブル・シーフードで。写真はイメージです。



写真左：牛フィレにトリュフを散らして。写真右：クリスマスカラーに心躍る、まるで王冠のようなパリブレスト。写真はイメージです。

■ KIHARU de Christmas! 2023 クリスマスランチ 概要

大切な友人とのお集まりやおしゃれなクリスマス女子会などにぴったりのクリスマスランチを、期間限定でご用意します。クリスマスディナーよりは軽めに、でもいつものランチよりは華やかに。1年の締めくくりに、ホリデーシーズンをエレガントに彩るクリスマスランチを気軽にお楽しみください。

提供日時：2023年12月16日（土）～12月25日（月）

11:30～16:30（最終入店 15:00 / ラストオーダー 16:00）

予約期間：2023年10月19日（木）～12月25日（月）

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

料金：1名さま 6,000円（消費税・サービス料込）

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

※事前のご予約をおすすめしますが、当日ウォークインでもご利用いただけます。

メニュー内容：

アミューズブーシュ：オマール海老とカリフラワームース コンソメジュレ

冷前菜：冬野菜のプレッセ

聖護院大根とポルチーニソース マグレ鴨の燻製とともに

3種の手鞠寿司

温前菜：丹波あじわいどりと海老のバロティーヌ アメリケーヌソース

肉料理：牛サーロインのロースト トリュフソース

デザート：苺とピスタチオのパリブレスト



明るい店内でおしゃれなクリスマスランチを。写真はイメージです。

■クリスマススペシャルドリンク「京柚ロゼスパークリング 柚子香る泡」



皮や果汁のみを使用し残ったワタや種は捨てられる柚子がもったいない！京都・亀岡産の希少な柚子の伝統を守り、そして引き継いでいきたい、そんな思いをのせた、柚子のワタや種、皮、果汁まで丸ごと使って作られるアップサイクル商品「京柚」をロゼスパークリングワインと合わせたクリスマススペシャルドリンクをご用意しました。香りだけに頼らない柚子本来の風味とほのかな苦みが味わえ、和洋問わずどんな料理にも合う飲みやすさが特徴。「京柚」が香るクリーミーな泡とともに、目にも鮮やかな2層の味わいをお楽しみください。

料金：1,500円（消費税・サービス料込）

■ クリスマスマニューを堪能した後はお部屋でゆっくりと KIHARU de Christmas! 2023 宿泊プラン



写真左：客室一例（デラックスツイン）、写真右：モダンでレトロ、遊び心あふれる KIHARU Brasserie の店内。写真はイメージです。

KIHARU Brasserie で 1 年に 1 度のスペシャルメニューに舌鼓を打った後は、お部屋でゆっくりとお過ごしいただけるよう宿泊プランをご用意します。翌日は、京都産「卵どすえ」を使った出汁巻やオムレツ、湯葉と山椒を混ぜ込んだ京風混ぜご飯や日替わりおばんざいなどの和食をはじめ、グリルステーキや鶏もも肉の山椒焼きなどのがっつりメニュー、みずみずしいサラダやフルーツ、焼きドーナツや抹茶ティラミスなどこだわりのデザートまで充実の朝食ビュッフェをご用意します。徒歩 20 分ほどの祇園エリアにも足をのばし、京都散策も含めてお楽しみください。

KIHARU de Christmas! 2023 クリスマスディナー付宿泊プラン 概要

予約期間：2023 年 10 月 19 日（木）～12 月 23 日（土）

宿泊期間：2023 年 12 月 23 日（土）～12 月 25 日（月）チェックイン

料 金：1 室 2 名さま 43,350 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：スタンダード（25㎡～28㎡）、スーパーイアルーム（30㎡）、デラックスルーム（32～47㎡）

プラン内容：KIHARU de Christmas! 2023 クリスマスディナー（全 7 品） 人数分
朝食ビュッフェ 人数分

KIHARU de Christmas! 2023 クリスマスランチ付宿泊プラン 概要

予約期間：2023 年 10 月 19 日（木）～12 月 23 日（土）

宿泊期間：2023 年 12 月 16 日（土）～12 月 25 日（月）チェックイン

料 金：1 室 2 名さま 28,220 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：スタンダード（25㎡～28㎡）、スーパーイアルーム（30㎡）、デラックスルーム（32～47㎡）、
スイートルーム（70～76㎡）

プラン内容：KIHARU de Christmas! 2023 クリスマスランチ（全 5 品） 人数分
朝食ビュッフェ 人数分

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）
※2 日前までの完全予約制

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 公式アカウント：[@crosshotelkyoto](https://www.instagram.com/crosshotelkyoto)

CROSS HOTEL（クロスホテル）について：

CROSS HOTEL 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福岡、大分まで、5ブランドにて13の旅館・ホテルを展開し、2023年12月2日には「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