

2023年11月21日

プレスリリース

身も心も温まる濃厚な冬のごちそうで乾杯！

KIHARU Winter Collection 23-24

お酒と合わせたくなる旬の旨みを凝縮した心ときめくメニューに舌鼓

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12月6日（水）～2024年3月5日（火）までの間、冬の旬を味わうメニューが揃う KIHARU Winter Collection 23-24 をご提供します。また、本日よりご予約を開始します。



写真：冬らしく滋味たっぷりの旬の食材にこだわったメニュー。

冬の味覚の代表格、紅ずわい蟹を使った濃厚な自家製蟹クリームコロッケや爽やかな柚子香るワカサギのエスカベッシュなどの前菜、蟹の旨みが溶け出したトマトソースにオマール海老を添えたパスタや、こっくりとしたサーモンクリームソースがよく絡む手打ちニョッキなどバラエティに富んだ6種類のパスタやリゾットをご用意。また、メイン料理には丸ごと1羽のうずらのローストやパリパリに仕上げたサーモンソテーなど新作3種を、これから旬を迎えるりんご、柚子、さつまいもを使ったデザートなど、寒い冬にこそ味わいたい濃厚で滋味深いメニューが揃いました。ディナータイムには、テーブルオーダーで楽しむ食べ放題プラン「テーブルオーダービュッフェ」をご用意し、ご友人やご家族など、久しぶりに集まる機会が多い時期に、今年一年を労った「お疲れさま」、新しい年を迎えて「今年もよろしく」のご挨拶にご活用ください。

■ KIHARU Winter Collection 概要

提供日時：2023年12月6日(水)～2024年3月5日(火)

ランチ&カフェ 11:30～16:30 L.O.16:00

ディナー&バー 17:30～22:30 Food L.O. 21:30 Drink L.O. 22:00 金・土・特定日のみの営業

※2023年12月23日(土)～25日(月)クリスマスディナーのため通常ディナー営業なし

※2023年12月29日(金)～2024年1月2日(火)の期間は、ディナー営業あり

※2024年1月1日(月)、2日(火)ニューイヤーランチビュッフェのため通常ランチ営業なし

※2024年1月9日(火)は法定電気設備点検のためランチ営業を休業します

予約期間：2023年11月21日(火)～2024年3月5日(火)

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

■ 冬のメニューがずらり勢揃い KIHARU のディナータイム

金・土・特定日にオープンする KIHARU のディナータイムには、渡り蟹から取ったアメリカソースが濃厚で赤ワインにぴったりの「自家製カニクリームのカロケット」や柚子酢でサッパリいただく「ハチノスのマリネ 柚子酢あえ」など5種類の新作を含む16種類の前菜をご用意します。また、前菜からパスタ、メイン、デザートに至るすべてからお好きなものをお好きなだけ頼める KIHARU の食べ放題プラン「テーブルディナービュッフェ」もオンメニュー。ゆったり寛ぎながら、心ゆくまで KIHARU の冬メニューをお楽しみください。



小規模な忘新年会にも最適なテーブルオーダービュッフェ。
※写真はイメージ。

【テーブルディナービュッフェ概要】

提供日時：2023年12月8日(金)～2024年3月2日(土)の金・土・特定日限定

17:30～21:30 の間の2時間制 (ラストオーダー 30分前)

※2023年12月23日(土)～25日(月)クリスマスディナーのため通常ディナー営業なし

※2023年12月29日(金)～2024年1月2日(火)の期間は、ディナー営業あり

料金：1名さま 5,500円 (消費税・サービス料込)

+1,000円でドリンクフリーフロー (ボトルは対象外)

メニュー内容：前菜16種類／パスタ&リゾット7種類／メイン料理6種類／デザート5種類からお好きなだけ

ご利用人数：2～6名さままで ※7名さま以上のご場合はご相談ください

メイン料理

メイン料理の目玉は、とっておきの日のごちそう「うずらのローストバターカレーソース」。見た目のインパクトもさることながら、丸ごとローストされたうずらの中にはワイルドライスのピラフが。丁寧につくられた食欲を刺激するバターカレーソースと共にお召し上がりいただくと、何層もの味わいが楽しめます。

<メニュー一例>

- ・サーモンのソテー 白いんげん豆ソース 2,500円
- ・うずらのロースト バターカレーソース 2,700円、他

パスタ&リゾット

渡り蟹とオマール海老のグリルがのった冬のごちそうメニュー「オマール海老と渡り蟹のクリームスパゲッティーニ」が2年振りに復活。手打ち生ニョッキの柔らかい食感がクリームソースと絡む「じゃがいもの手打ちニョッキ サーモンクリーム」、赤ワインでじっくり煮込んだ肉感溢れる「牛肉ラグーとセロリのボロネーゼ」、さわやかなりんごの酸味とゴルゴンゾーラが絶妙にクセになる「ゴルゴンゾーラとりんごのリゾット」など、KIHARU ならではのアイデア光る、本格的で手仕込みの温もりを感じる新作パスタをご用意します。

<メニュー一例>

- ・牛肉ラグーとセロリのボロネーゼ 1,600円
- ・オマール海老と渡り蟹のトマトクリームスパゲッティーニ 1,900円、他

デザート

寒い冬にホットドリンクやワインと合わせたい、ほっこり濃厚な大人のスイーツが揃いました。カカオ多めのショコラテリーヌには、シャリっとした歯ごたえと甘さを演出する大納言かのこを仕込みました。また、りんごの甘みと旨みを濃縮した紅玉のタタンは、それ単体でも、パイと一緒に、様々な食べ方でお召し上がりいただけます。また、昨年大人気だった「さつまいものブリュレ」も食後のデザートにぴったりなミニサイズになって再登場します。

<メニュー一例>

- ・ショコラテリーヌと大納言かのこ 柚子のガナッシュ 700円
- ・さつまいものブリュレ 800円、他



うずら丸ごと1羽に思わずWow!
「うずらのロースト バターカレーソース」。



目移りするほど魅力にあふれた冬の
パスタ&リゾット



柚子のくちどけパannaコッタに柚子ムースを重ねて。柚子ゼリーや柚子ジャムと楽しむ柚子尽くしの「柚子ムースとくちどけパannaコッタ」。

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、人や街とつながり、ここだけの、かけがえのない滞在を叶えるミッドスケール・ライフスタイルブランド。NEW DISCOVERIES, NEW CONNECTIONS をブランドコンセプトに、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。現在展開する3軒のクロスホテルは札幌、京都、大阪の中心地で、全ての人が垣根なく集まり、手の届く非日常体験をご提供します。

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