

2023年11月30日

プレスリリース

## 甘酸っぱい国産苺とチョコレートの競演

### KIHARU de Afternoon Tea

#### 「ストロベリー&チョコレート デライト」登場

フレッシュな苺はもちろん、パワーアップした珠玉のスイーツとセイボリーがずらり

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、2024年1月15日（月）～2024年5月6日（月）までの間、KIHARU de Afternoon Tea 「ストロベリー&チョコレート デライト」を提供します。また、本日よりご予約を開始します。



左写真：京都北山杉のティースタンドに並べられたスイーツとセイボリーは全部で13種類（写真は2名分）。  
写真右：フレッシュな苺にはお好みでスパークリングワイン（追加550円）を注いでキラキラと華やかな一杯に。

#### ■ KIHARU de Afternoon Tea 「ストロベリー&チョコレート デライト」概要

予約期間：2023年11月30日（木）～2024年5月4日（祝・土）

提供期間：2024年1月15日（月）～2024年5月6日（月）

提供時間：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 5,500円 [フリーソフトドリンク込]（消費税・サービス料込）

予 約：2日前までの完全予約制

公式ウェブサイト [www.crosshotel.com/kyoto/](http://www.crosshotel.com/kyoto/)

TEL 075-231-8832（レストラン直通）

## メニュー内容

フレッシュな国産苺をそのまま楽しむ「最初の苺」からはじまり、イチゴとチョコレートを掛け合わせた味わいも見た目もバラエティに富んだスイーツ7種類、ブラッセリーならではの気軽で本格的なアイテムが揃うセイボリー6種を、京都北山杉のティースタンドからこぼれんばかりのボリュームでご用意します。

ホワイトチョコレートでコーティングしたキューブ型が可愛らしいひんやりスイーツ「ストロベリーアイスマースとホワイトチョコのロリポップ」、フランボワーズのパート・ド・フリュイとクリームチーズを包み洋風苺大福をイメージした「ストロベリー求肥ロールケーキ」、メレンゲを使って焼き上げた「ふんわりガトーショコラ」など、焼きたて作りたてだから味わえる食感のレパートリーが楽しめます。

セイボリーには、いちごのエチューベの酸味と香ばしいチーズが合う「焼きチーズリゾット ストロベリーソース」、ホワイトバルサミコマスタードのドレッシングにドライストロベリーを添えた「サーモンとアボカドのサラダ」、パリパリ食感が楽しい「アスパラガスのカダイフ巻き」など、シェフが仕掛ける遊び心あふれるメニューが揃いました。前回、好評を得たフレッシュ苺にスパークリングワインを注ぐプレミアムなひとときは、今回もお楽しみいただけます。

### [最初の苺]

グラス ストロベリー (5粒)

※追加 550円でスパークリングワインを注ぐことが可能です。

### [スイーツ]

ストロベリーアイスマースとホワイトチョコのロリポップ / ストロベリー求肥ロールケーキ / ストロベリーパイ / ふんわりガトーショコラ / マドレーヌ2種〔オレンジミルクチョコ / レモンホワイトチョコ〕 / ディアマンクッキー2種〔チョコアーモンド / ピスタチオ〕 / チョコディップ2種〔ストロベリー / オレンジピール〕

### [セイボリー]

焼きチーズリゾット ストロベリーソース / サーモンとアボカドのサラダ / アスパラガスのカダイフ巻き / ベーコンとポテトのキッシュ / グリッシーニの生ハム巻き / ピスタチオと鶏ムースのファルシ

### [フリードリンク]

ストロベリーカプチーノ / ルビーチョコレートラテ / 紅茶3種 / コーヒー4種 / ソフトドリンク5種



温かみのある京都北山杉のティースタンドにイチゴの赤が映える。写真はイメージです。



写真下：マドレーヌやディアマンクッキーにも一工夫し、それぞれ違う味わいに仕上げました。フロードリンクには季節のスペシャルドリンク「ストロベリーカプチーノ」「ルビーチョコレートラテ」も。写真はイメージです。

**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/](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