

2024年4月11日

プレスリリース

## 白パフェ×黒パフェ、昼パフェ×夜パフェ、パフェ×お酒 味わいも装いも対照的な2種の「KIHARU de パフェ」

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：半明 義宏）のレストラン&バー「KIHARU Brasserie」では、2024年5月11日（土）～6月30日（日）まで、「KIHARU de 白のパフェ - レディ・ブラン」と「KIHARU de 黒のパフェ - レディ・ノワール」の2種類を販売いたします。また、本日よりホテル公式ウェブサイト [www.crosshotel.com/kyoto/](http://www.crosshotel.com/kyoto/) にて予約を開始します。



レモンやベルガモットが香る爽やかな「KIHARU de 白パフェ - レディ・ブラン」（左）、チョコレートベースにトリュフ風味のリッチな「KIHARU de 黒パフェ - レディ・ノワール」（右）※写真はイメージです

### ■ 2色のパフェについて

KIHARU Brasserie は、アフタヌーンティーなど季節ごとに工夫を凝らしたスペシャルスイーツをお届けしています。2024年5月からは2年ぶりの登場となる「KIHARU de パフェ」を2種類ご用意します。

「KIHARU de 白のパフェ - レディ・ブラン」はフランス菓子・サントノーレをイメージ。レモンゼリーやオレンジソルベに、レモンコンフィチュールを仕込んだレモンムースを重ね、ホワイトチョコクリームで包みました。さくさく食感のレモンクリームバターのクッキーシューやベルガモットソースを添え、最後まで飽きのこないパフェに仕上げています。「KIHARU de 黒のパフェ - レディ・ノワール」はベイクドアラスカをイメージ。ピスタチオアイスやトリュフ入りアーモンドスポンジ、チョコホイップやコーヒーゼリーにチーズムースを重ね、イタリアンメレンゲで包みました。最後にトリュフオイルをかけ、芳醇な香りとともににお楽しみいただけるエレガントなパフェに仕上げました。爽やかなレディ・ブラン、濃厚なレディ・ノワールの対照的な味わいを、それぞれの美しい装いも含めてご堪能ください。

■ 「夜パフェ」には、“アクション”を



八朔グラニテが降る「KIHARU de 白のパフェ - レディ・ブラン」(写真左)、ブランデーの香りとトリュフの香りが重なる「KIHARU de 黒のパフェ - レディ・ノワール」(写真右)

2色のパフェは、ディナータイムでも楽しめるよう「夜パフェ」としてもご用意し、夜ならではのパフェとして、昼パフェに“アクション”を追加します。レディ・ブランには、シャーベット状の八朔グラニテを、また、レディ・ノワールには、フランベしたブランデーをお客さまの目の前で振りかけ、最後の仕上げを行います。昼パフェ+アクションで生まれる新たな味わいとワクワク感をお楽しみください。

■ 「×お酒」で楽しむマリアーージュ



爽やかな味わいに甘い白ワインが追加されると濃厚なカクテルのような味わいに(写真左)。チョコレート×トリュフ×赤ワインの間違いのない組み合わせが楽しめる(写真右)。いずれも味わいの変化が楽しめます。

ホテルレストランが提供するパフェとして、ワインとのマリアーージュをご提案。レディ・ブランには甘みの強い白ワインを、レディ・ノワールにはトリュフの香りに負けない濃厚な赤ワインをセットにして提供。パフェの味わいをより豊かに広げるパフェとワインのマリアーージュを、大人パフェとしてお楽しみいただけます。

■ 「KIHARU de パフェ」概要

提供期間：2024年5月11日(土)～6月30日(日) | 予約期間：2024年4月11日(木)～6月29日(土)  
提供時間：ランチ 11:30～15:30 (14:30 L.O.) | ディナー 17:30～22:30 (21:30 L.O.) ※土・特定日限定  
料 金：

	ランチタイム	ディナータイム
KIHARU de 白のパフェ - レディ・ブラン	単品 2,200円	単品 2,500円
KIHARU de 黒のパフェ - レディ・ノワール	カフェドリンク付 2,500円	ワインセット 3,400円

予 約：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)  
公式 Instagram [@kiharu.brasserie](https://www.instagram.com/kiharu.brasserie)

**レストラン&バー「KIHARU Brasserie」について：**

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パスタ・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で本格的なメニューを、種類豊富なワインとともに楽しみいただけます。

Instagram 公式アカウント：@kiharu.brasserie

**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：[www.crosshotel.com/kyoto/](http://www.crosshotel.com/kyoto/)

Instagram 公式アカウント：@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。2023年12月には新たに「熱海・伊豆山 佳ら久」を開業し、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14の旅館・ホテルを展開しています。

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