

2025年5月29日

プレスリリース

“綿菓子が消える”変化系かき氷の進化！シャリシュワ 食感がクセになる「シャリシャリメロンクリームソーダ ～綿菓子とラムネと～」7月1日（火）よりスタート！

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、2025年7月1日（火）～9月9日（火）の期間、夏のスペシャルスイーツ「シャリシャリメロンクリームソーダ ～綿菓子とラムネと～」が登場いたします。また、本日よりホテル公式ウェブサイト www.crosshotel.com/kyoto/ にて予約を開始します。



「シャリシャリメロンクリームソーダ ～綿菓子とラムネと～」
※写真は2名様分のイメージです。

季節に合わせたスイーツをお届けする KIHARU Brasserie から、昨年人気を集めた“綿菓子が消える”変化系かき氷がパワーアップして登場。愛らしいクラゲ型グラスに、メロンシャーベットやレモンアイスゼリーを重ね、エルダーフラワーや金粉をあしらった存在感ある綿菓子をふんわりと被せました。そこに、冷え冷えのどこか懐かしいラムネを注ぐと、中に仕込まれたパチパチキャンディーが弾けながら綿菓子がほどけながら溶け、中からまるっとしたアイスクリームが顔を出します。シャリとした食感のメロンシャーベットと凍ったナタデココ、さっぱりとしたレモンゼリーの爽快感が口いっぱいになり、最後には、綿菓子とラムネ、アイスクリームが絶妙に混ざり合っ、まるやかなメロンクリームソーダへと変化します。メロンとレモンの爽やかさに、クリームソーダの優しい甘さが重なった、クセになるご褒美デザートを、KIHARU の涼しい店内でぜひご堪能ください。



写真左：ラムネを注ぐと、シュワシュワパチパチと弾けながら綿菓子が出ていく、遊び心あふれる演出
写真右：綿菓子の中からは、まるっとしたアイスクリームが。最後には爽やかメロンレモンクリームソーダに変身
※写真はイメージです。

■ 「シャリシャリメロンクリームソーダ ～綿菓子とラムネと～」 概要

- 【提供期間】 2025年7月1日(火)～9月9日(火)
- 【予約期間】 2025年5月29日(木)～9月8日(月)
- 【提供時間】 ランチ&カフェ 11:30～15:30 (15:00 L.O.)
- 【料 金】 1,980円 (消費税・サービス料込)
- 【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)
公式 Instagram [@kiharu.brasserie](https://www.instagram.com/kiharu.brasserie)

■ スパイシー&サワーで暑さを吹き飛ばせ！「KIHARU de Summer 2025」

KIHARU Brasserie のランチタイムには、京都産鶏もも肉と山椒を使ったレモンパスタや、グリーンペッパーソースの効いた北海道産牛フィレのグリルなどスパイスを効かせた夏メニューが。唐辛子ソースのピリ辛も選べる夏野菜の冷製パスタ、焦げたモッツァレラがアクセントになるカレー風味のリゾットなど初登場メニューもぜひお楽しみください。また、月替わりの本日デザートには、サクサク、ザクザク食感が楽しいレモンアイスシューが、サマードリンクには、ラムネ“サワー”を取り揃えています。



爽やかなビタミンカラーに彩られたヒトクセある夏メニューのイメージ

- 【提供期間】 2025年6月11日(水)～9月9日(火)
- 【予約期間】 2025年5月29日(木)～9月9日(火)
- 【提供時間】 ランチ&カフェ 11:30～15:30 (15:00 L.O.)
- 【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)

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/

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。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/

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) 鈴木 柚衣 (yui_suzuki@x-hotel.jp)

Tel: 075-231-8831