

2026年3月18日

プレスリリース

旬の食材と香草の息吹広がる春メニュー

「KIHARU meets Spring 2026」 4月4日より提供

土日祝限定営業へ変更し、時間無制限でゆったりと過ごせる新たなランチスタイルへ

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、2026年4月4日（土）より春の新作メニュー「KIHARU meets Spring 2026」をご提供します。また、本日よりご予約を開始します。



KIHARU meets Spring 2026

大地の芽吹きを感じる季節、KIHARU に春の息吹が広がります。今春の KIHARU Brasserie では、銀鮭や真鯛など旬の食材に、菜の花やクレソン、青蓼などのみずみずしいハーブや春野菜を合わせ、フレッシュな香りと彩りあふれるメニューをご用意しました。今期もサステナブル・シーフードを積極的に取り入れ、環境にやさしい食の提案を推進します。また、4月よりランチタイムは土・日・祝日限定営業に変わります。週末ならではのゆっくりとした時間の中で、心がふわりと弾む春の気配を KIHARU でお楽しみください。

■ 「KIHARU meets Spring 2026」メニュー詳細

春の新作パスタは、トマトの爽やかな酸味にアーモンドがアクセントを添えるジェノベーゼや、コク深いピスタクリュームソースにフレッシュトマトを合わせたオマール海老のトマトクリームパスタなど3種類がラインアップ。メインには、マッシュルームの凝縮した旨みで味わう銀鮭のヴァプーラや、ハーブ香るバターと新玉ねぎを添えた北海道産牛フィレなど、ソースやパウダーの重なりがひと口ごとに新たな表情を生み出すひと皿が揃います。また、冬メニューでご好評をいただいたサステナブル・シーフードを、この春さらに拡大。春メニューに使用する魚介類は、すべてMSCまたはASC認証水産物になりました。これからもおいしいひと皿を通じて、海の豊かさを守る食の取り組みを引き続き発信していきます。旬の食材がもたらす彩りと香りとともに、心ほどけるひとときをお過ごしください。



写真左：銀鮭のヴァプーラ サバイオンとマッシュルームのジェノベーゼ
右：北海道産牛フィレのグリユ エアロのブルコンポーゼ



写真左：トリュフ カルボナーラ、中央上：ツナと季節のハーブ トマトジェノベーゼ、右：アサリと菜の花の生パスタ〜チャラテ イエリ、中央下：オマール海老とルッコラのトマトクリーム

「KIHARU meets Spring 2026」概要

【提供期間】2026年4月4日（土）～2026年6月14日（日）の土・日・祝日のみ営業

※4月29日（水・祝）を除く / 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）

※ご要望に応じて申込条件書面を遅滞なく別途お送り致します。※写真はすべてイメージです。



これらマークのついた水産物は、MSC（海洋管理協議会）認証を取得した漁業で獲られたもの、あるいはASC（水産養殖管理協議会）認証を取得した養殖場で育てられたものです。

<https://www.msc.org/jp> www.asc-aqua.org

※「サステナブル・シーフード」は、水産資源や環境に配慮した漁業や養殖業により生産された国際的な認証（MSC※1 / ASC※2 認証）の水産物です。

※1MSC（Marine Stewardship Council：海洋管理協議会）が管理・推進する国際的な認証制度。水産資源と環境に配慮し、適切に管理された持続可能な漁業に対する「MSC 漁業認証」と、水産物の水揚げ以降のサプライチェーンに対する「MSC CoC 認証」がある。

※2ASC（Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会）が運営する養殖水産物の認証制度。養殖水産物が社会的、環境的要素に配慮し、責任ある方法で育てられ、生産されたことを証明し、養殖場そのものを認証する「ASC 養殖場認証」と、養殖水産物の加工・流通過程の組織を対象とした「ASC CoC 認証」がある。

■ 4月よりランチタイムが週末限定へ

2026年4月より、ランチタイムが土・日・祝日限定営業に変わります。週末ならではのゆったりとした時間を、時間制限なしでお楽しみください。

朝食はこれまで通り毎日営業。朝から豪快なグリルメニューから、おばんざいや抹茶フレンチトーストなど京都らしさを感じるメニューまで、充実の内容を1つ1つ丁寧にご用意します。



開放感あふれる店内でゆっくりランチタイム

■ 神戸ビーフを主役に据えたランチコースが登場

世界的に人気を集める神戸ビーフを、前菜からデザートまで季節の食材とともに味わえるランチコースでご用意しました。

ミディアムに焼き上げた神戸ビーフは、まずはそのまま素材本来の旨みをお楽しみください。にんにく醤油や様々なコンディメンツを合わせれば、さらに奥行きのある味わいが広がります。前菜とスープにはMSC/ASC認証のサステナブル・シーフードを使用し、おいしい時間がそのまま環境配慮につながります。いつもよりちょっと特別なひとときをご堪能ください。



丁寧に焼き上げ、旨みを閉じ込めた神戸ビーフのグリユ

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とランチを営業。「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考案。普段使いからお祝いまで、オケージョンに合わせたコースをご提供します。

Instagram 公式アカウント：<https://www.instagram.com/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、朝食とランチでは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：<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。2026年7月には「クロススイーツ東京浅草」を新規開業予定で、北は北海道から南は福岡、大分まで計6ブランドにて15の旅館・ホテルを展開してまいります。

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

向田 みのり (minori_mukaida@x-hotel.jp) 鈴木 柚衣 (yui_suzuki@x-hotel.jp)

Tel: 075-231-8831