

2026年6月9日

プレスリリース

京の地域食材×サステナブル・シーフードの夏メニュー 「KIHARU de Summer 2026」6月20日（土）より提供

一日の始まりを彩る朝食ビュッフェには、京ゆば三田久のゆば入りすき焼きを採用

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6月20日（土）より土日祝限定で、地域食材とサステナブル・シーフードが織りなす夏メニュー「KIHARU de Summer 2026」をご提供します。また、本日よりご予約を開始します。



KIHARU de Summer 2026

今夏の KIHARU Brasserie では、熟練の職人によって一枚ずつ手作業で仕上げた京都の老舗湯葉屋「京ゆば三田久」の湯葉や、豊かな自然の中で育てられた京丹波高原豚、京都産の鶏もも肉など、地域の恵みとサステナブル・シーフードを使用。グリーンペッパーや柑橘の爽やかなソースが引き立てる、夏らしい彩り豊かなメニューが揃います。春メニューに引き続き、ランチタイムで提供する水産物はすべてサステナブル・シーフードを採用しており、一年を通して旬の時期にとらわれない美味しいメニューをお楽しみいただけます。夏の暑さを忘れさせる、みずみずしい季節の味わいを KIHARU でぜひご堪能ください。

■ 「KIHARU de Summer 2026」メニュー詳細

メイン料理

真鯛のすり身を京都の老舗湯葉屋「京ゆば三田久」の湯葉で包み、しっとり焼き上げた「真鯛のゆば包み アメリカーナのエッセンスソース」や、グリエと燻製の異なる調理法を一皿で味わえる「京丹波高原豚の2種調理 フォワイヨ風」など、京都の食材を活かしたメニューをご用意しました。ASC 認証の鰯を、夏野菜やフルーツのソースでいただく「鰯のグリエ 柑橘のヴィネグレット」は養殖ならではの季節を超えたひと皿です。



真鯛のゆば包み アメリカーナのエッセンスソース

パスタ

爽やかな酸味と食べ応えを兼ね備えた、3種類の新作をご用意します。青唐辛子の鮮やかな緑と大ぶりの京都産鶏もも肉に、水菜と赤玉葱のレモンマリネを合わせた「京都産鶏もも肉と青唐辛子のペペロンチーノ」、夏野菜とエビ・鯛・アサリなどのシーフードがごろっと入った具だくさんの「サステナブル・シーフードのスープパスタ」など、食欲そそる新作メニューが揃いました。



サステナブル・シーフードのスープパスタ

デザート

季節に合わせたデザートには、「パイナップルのコンポジション」をご用意。つるりとした喉ごしのパイナップルのコンポートとライムジュレを重ね、バジルとパイナップルの新感覚な組み合わせが楽しいソルベをのせました。口に入れた瞬間に広がる甘酸っぱい爽やかな味わいに、バジルの香りが重なる新鮮な風味をお楽しみいただけます。ココナッツロシエやパイナップルチップスが食感のアクセントを添える、暑い季節にうれしいひんやりデザートをご堪能ください。



パイナップルのコンポジション

「KIHARU de Summer 2026」概要

【提供期間】2026年6月20日（土）～2026年9月13日（日）の土・日・祝日のみ営業

※8月11日（火・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。

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。

※1 MSC（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。

※2 ASC（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。

■ ゆば入りすき焼きで、朝から食文化体験

ゲストの多様なニーズに応える朝食ビュッフェでは、京都らしさを感じていただける一品として、「ゆば入りすき焼き」を提供しています。牛肉、お麩、温泉卵などを食べきりサイズの器に盛り込んだ、朝から気軽に楽しめるメニューに仕上げました。使用するゆばには、夏メニューにも採用している京都の老舗湯葉屋「京ゆば三田久」の湯葉を使用。海外でも関心が高まりつつある湯葉を通じて、日本の食文化に触れていただく機会を提供します。

※日替わりメニューのため、ご用意がない場合があります。



小ぶりながらも本格的なすき焼きを楽しめます。（写真はイメージです。）

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