

2026 年 9 月 3 日

プレスリリース

秋の味覚をシェフの技で彩る「KIHARU de Autumn 2026」

9 月 19 日（土）より土日祝限定で提供開始

京都の旬食材とサステナブル・シーフードで楽しむ、秋のシーズンルメニュー

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 KIHARU Brasserie（料理長：菅原 栄崇）では、2026 年 9 月 19 日（土）より土日祝限定で、きのこやサツマイモなどの秋の味覚をサステナブル・シーフードや地元食材と味わうシーズンルメニュー「KIHARU de Autumn 2026」を提供します。また、本日からご予約を開始します。



KIHARU de Autumn 2026

この秋の KIHARU では、繊細に盛り付けた目にも美しい彩り前菜をはじめ、香ばしく焼き目を付けたソシスや、ソースが表面の凹凸によく絡む生パスタなど、食欲の秋に五感を満たすメニューをご用意しました。メイン料理には、椎茸のデュクセル詰めや舞茸のソテー、里芋のコンフィや黒大根など秋らしい付け合わせを添え、素材に合わせた調理法で持ち味を丁寧に引き出す、菅原料理長ならではの一品をお楽しみいただけます。ランチタイムに提供する水産物はすべてサステナブル・シーフードを使用。「真鯛とあさりのコトリアード仕立て」など新作メニューのほか、夏メニューで人気を集めた「オマール海老のヴァプール」も引き続きご提供します。旬を味わう心地よい秋のひとつときをお楽しみください。

ORIX HOTELS & RESORTS クロスホテル京都 広報担当

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

TEL : 075-231-8831

【提供期間】2026年9月19日（土）～12月13日（日）の土・日・祝日のみ営業（除外日あり）

11時30分～15時30分（15時00分 L.O.）

【料金】パスタセット 2,800円 カジュアルランチコース 3,800円

サステナブル・シーフードコース 5,800円、他 ※表示価格は消費税・サービス料込です。

【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。

■メイン料理

地元食材とサステナブル・シーフードをメインにした新作が登場します。「京都産鶏もも肉と京丹波高原豚のソシス」は、ピスタチオとフォアグラを練り込んだソーセージと香ばしく焼き上げたチキンを、肉の旨みを引き立てる赤ワインソースでいただく、一皿で2種を味わうこの秋おすすめのメインディッシュです。

＜メニュー例＞

- ・北海道産牛フィレ肉のソースボルドレーズ 2,500円
- ・真鯛とあさりのコトリアード仕立て 2,300円、他

■パスタ料理

パスタには、秋の味覚を味わう3種類をご用意します。シーフードの旨みが溶けたクリームソースにほっくりとした甘みを合わせた「さつま芋と南瓜のサーモンクリームパスタ」、ハーブを練り込んだサルシッチャが食欲をそそる「きのことサルシッチャの生パスタ」、そして、オマール海老のコクが凝縮したビスクにトマトのほどよい酸味を加え、春菊のほのかな香りと根菜チップスの食感をアクセントに仕上げた「オマールビスクのトマトクリームパスタ」をご提供します。

さつま芋と南瓜のサーモンクリームパスタ 2,300円、他

■デザート

今秋のシーズンデザートは「ヌガーグラッセ」。イタリアンメレンゲにはちみつとナッツを混ぜ込んだヌガーグラッセに、カルダモンの香りをまとわせた栗を添え、グロゼイユソースを合わせました。山椒のシガレットやキャラメリゼしたナッツ、フレッシュオレンジの果肉など、さまざまな風味の重なりと食感をお楽しみください。

ヌガーグラッセ 900円



京都産鶏もも肉と京丹波高原豚のソシス。



サーモンとあさり、海老の滋味を閉じ込めたソース。



こっくりとしたヌガーグラッセをスパイスで軽やかに。



料理長 菅原 栄崇（すがわら よしたか）

北海道出身。道内をはじめ、淡路島や那須高原などでフレンチシェフとして活躍。クロスホテル札幌「hache」、クロスホテル大阪「TERRACE & DINING ZERO」を経て、クロスホテル京都「KIHARU Brasserie」料理長に就任。一般社団法人日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエプロの資格を有し、野菜はもちろん、肉料理や魚介料理にも深い知見を持つ。各地で地の食材に向き合ってきた経験から、さまざまな食の要素からインスピレーションを得た創造性あふれるアレンジを得意とする。その美しい彩りと繊細な盛り付けは、味わう前からゲストを魅了している。



ASC-C-04051



MSC-C-60110

これらラベルのついたメニューは、ASC 認証の養殖水産物と MSC 認証の天然水産物が含まれています。

www.asc-aqua.org / www.msc.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。

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、オケーシ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&リゾーツ）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」を開業し、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/