

2020年9月30日

各位

クロスホテル京都

レストラン&バー「KIHARU Brasserie」に 期間限定 秋のランチ&カフェメニューが登場 ～「SABAの西京漬けサンド」や新登場のスイーツプレート～

「ORIX HOTELS & RESORTS」ブランドのシティホテル「クロスホテル京都」（所在地：京都市中京区、総支配人：桑野 隆史）は、2020年10月1日（木）から11月30日（月）までの期間限定で、1階レストラン&バー「KIHARU Brasserie（キハル ブラッセリー）」にて、秋が旬の素材を使用したランチメニューとスイーツプレートの販売を開始しますのでお知らせします。



秋のサンドウィッチメニュー（イメージ）



秋のスイーツプレート（イメージ）

通常メニューである彩り豊かな野菜などが楽しめるサンドウィッチメニューに、2つの期間限定メニューが登場します。秋に旬を迎える鯖を西京味噌漬けにし、濃厚な西京味噌とマヨネーズのソースでお召し上がりいただく「SABAの西京漬けサンド」と、ベシヤメルソースに焦げたチーズの香りが食欲をそそる「クロックマダムのオープンサンド」をご用意します。

パスタカリゾットを選べる人気の「秋の気まぐれパスタ or リゾットランチ」では、鯖や秋茄子、キノコ、栗など、海や山の秋の味覚を贅沢にお楽しみいただけます。

さらに、「おとなの秋スイーツ」をテーマにしたスイーツプレートをご提供します。ふわふわしっとりの食感にシナモンが香る「南瓜のシブースト」のほか、定番スイーツのバスク風チーズケーキや、京都・美山の平飼卵を使ったクラシックプリンなどを少しずつ盛り合わせます。

これからも、地元京都の魅力を発信し、観光でお越しいただくお客さまのみならず地域の皆さまにも満足いただける施設づくりを目指してまいります。

以上

＜本件に関するお問い合わせ先＞
クロスホテル京都 セールスマーケティング課 土屋・榎井
Tel : 075-231-8831（代表）

1. レストラン&バー「KIHARU Brasserie」 秋の期間限定メニュー概要

期間：2020年10月1日（木）～11月30日（月）

時間：ランチ&カフェ 午前11時30分～午後4時30分（午後4時L.O.）

場所：1階 レストラン&バー「KIHARU Brasserie」

内容：SABAの西京漬けサンド（ポテト、スープ、ドリンク付き）1,650円

クロックマダムのオープンサンド（サラダ、スープ、ドリンク付き）1,650円

秋の気まぐれパスタ or リゾットランチ（サラダ、スープ、ドリンク付き）1,200円

秋のスイーツプレート（ドリンク付き）1,650円

※いずれも消費税、サービス料込みの料金です

※追加料金300円でフレーバースパークリングワインやビールなどのアルコールやカフェメニューに変更可能です

※追加料金330円で本日のデザートセットに追加可能です

予約：レストラン公式ウェブサイト <https://kiharu.crosshotel.com/>

電話での受け付け 075-231-8832（レストラン直通）

2. メニュー



「SABAの西京漬けサンド」(ポテト、スープ、ドリンク付き)

京都らしく甘味の強い西京味噌につけ、旨味を凝縮させた鯖の西京漬けを大葉やレタス、たまねぎやトマトなどの野菜とともに、グリルでこんがり焼いた香ばしい食パンとサンドしました。西京味噌とマヨネーズのソースをアクセントに濃厚ながらも後味はさっぱりとしていて、後を引く味わいです。



「クロックマダムのオープンサンド」(サラダ、スープ、ドリンク付き)

カリッと焼き上げた食パンに、キノコとボロニアソーセージ、ベシヤメルソースとチーズをのせたホットオープンサンド。焦げたチーズの香りが食欲をそそります。とろりとした半熟卵とともにお召し上がりいただけます。

※朝食には「クロックムッシュのモーニングプレート」が10月1日（木）から登場します



「秋の気まぐれパスタ or リゾットランチ」(サラダ、スープ、ドリンク付き)

不定期にシェフの気まぐれでパスタとリゾットが変わる、KIHARUの人気メニューに秋スペシャルが登場。期間中、鯖や秋刀魚、栗やキノコなどの、海や山の秋の恵みを盛り込んだパスタ、またはリゾットからお選びいただけます。

※写真は「サルシッチャとキノコのクリームパスタ」（秋パスタ一例）



「秋のスイーツプレート」(ドリンク付き)

南瓜や季節のフルーツのコンポートなどの秋の味覚を楽しめるスイーツと、プリンやバスク風チーズケーキなどの定番人気メニューを少しずつ盛り合わせた欲張りスイーツプレートです。スイートポテトと栗のカフェラテとともに楽しみいただけます。

3. レストラン&バー「KIHARU Brasserie」概要

京都・河原町三条に位置する「クロスホテル京都」1階のレストラン&バー「KIHARU Brasserie」は、京都の目抜き通りでもある河原町通からすぐ。路面型ホテルレストランとして朝食からディナー&バーまで営業します。ランチは「手軽にホテルランチ」をテーマに、季節に合ったメニューを考案。女性同士やご夫婦を中心にカジュアルにもビジネスにもご利用いただけます。ディナー&バーは、「本格派を手軽に」をテーマにイタリアン、フレンチ、スペインなどジャンルを設けず、手軽にお召し上がりいただけるメニューを、ソムリエが選ぶワインとともに楽しみいただけます。「KIHARU Brasserie」では、今後もさまざまなイベントを開催していく予定です。



【営業時間】 朝食 午前7時30分～10時（最終入場）、
ランチ&カフェ 午前11時30分～午後4時30分（L.O.午後4時）

※現在、ディナー&バーは営業を自粛しております。

【予 約】 レストラン公式ウェブサイト <https://kiharu.crosshotel.com/>
電話での受け付け 075-231-8832（レストラン直通）

4. 「クロスホテル京都」施設概要

名 称	クロスホテル京都（英語表記: Cross Hotel Kyoto）
所 在 地	京都市中京区河原町通三条下る大黒町71-1
面 積	敷地面積：2,176.28㎡、延床面積：14,308.95㎡
建 物 規 模	地上9階建て
客 室 数	301室
飲 飲 施 設	レストラン&バー「KIHARU Brasserie」 席数：200席
交 通 ア ク セ ス	地下鉄東西線「京都市役所前」「三条京阪」から徒歩4分 京阪本線「三条」から徒歩4分 阪急京都線「京都河原町」から徒歩7分
運 営 会 社	オリックス・ホテルマネジメント株式会社
代 表 電 話 番 号	075-231-8831
F A X 番 号	075-231-8850
U R L	https://www.crosshotel.com/kyoto/

5. 「ORIX HOTELS & RESORTS」概要

オリックス・ホテルマネジメント株式会社が運営する宿泊施設のうち国内 12 施設を対象とした旅館・ホテル運営の事業ブランドです。ブランドのコンセプトは、「また行きたい、と思っただけの場所。」。お客さまのさまざまなご要望やときにはお客さま自身も気づかないニーズに対して新鮮なご提案のできる存在でありたいと考えています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

※現在、施設のご利用に際しては、一部通常時のサービスと異なる場合がございます。また、国や自治体の要請に応じてサービス内容を変更する場合がございます。詳細は、各施設の公式ウェブサイトをご覧ください。

(1) 宿泊施設一覧



(2) 事業ブランドにおけるカテゴリー概要

「ORIX HOTELS & RESORTS」のブランドは、4つのカテゴリーで展開します。お一人やご友人、ご家族などの同伴者、旅の目的や仕方など、さまざまな利用シーンにあった旅をご提案します。

【ブランドカテゴリー】

**ORIX
HOTELS &
RESORTS**

温泉旅館	箱根・芦ノ湖 はなをり 函館・湯の川温泉 ホテル万悠 会津・東山温泉 御宿 東風	黒部・宇奈月温泉 やまのは 熱海・大月ホテル 和風館 ホテル ミクラス
温泉リゾート	別府温泉 杉乃井ホテル	
シティ	クロスホテル札幌 クロスホテル京都 クロスホテル大阪	
パークサイド	ホテル ユニバーサル ポート ホテル ユニバーサル ポート ヴィータ	