

2023 年 2 月 16 日

プレスリリース

苺づくしのおもてなしで“プリティ”なひとときを KIHARU de アフタヌーンティー「ストロベリー デライト」 丁寧に作り上げる苺スイーツや本格派セイボリーはもちろん、フレッシュ苺も堪能

京都・河原町三条にあ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：糸野 隆史）のレストラン&バー「KIHARU Brasserie」では、2023 年 3 月 18 日（土）～5 月 7 日（日）まで、旬の国産苺をふんだんに使い、苺を心行くまで楽しめる KIHARU de アフタヌーンティー「ストロベリー デライト」をご提供します。また、予約は 2023 年 2 月 18 日（土）より開始します。



苺色に染まる KIHARU de アフタヌーンティー「ストロベリー デライト」(写真左)、フレッシュな苺を最初の一品で提供、追加 500 円でスパークリングワインを注ぐことも可能 (写真右) ※写真はいずれも 1 名分のイメージ

季節ごとに登場するスペシャルスイーツに、KIHARU 初の春のアフタヌーンティーが登場します。最初の一品には、フレッシュな苺をシャンパングラスでご提供。お好みでスパークリングワインを注ぎ(料金別途追加)、黄金の泡が真っ赤な果実にまとう美しい一品を楽しむこともできます。スイーツには、軽い苺ムースをチョコクッキーで挟んだ「苺ムースのチョコサブレサンド」、カダイフのサクサク食感が楽しい「苺のミルフィーユ」など 6 品をご用意します。セイボリーには、塩気のあるマスカルポーネクリームと苺を合わせた「苺とマスカルポーネと生ハムのサンドウィッチ」、チーズを練りこんだシューが香ばしい「自家製トラウトサーモンクリームグジェール」など、ブラッセリーならではの本格的な品々をお届けし、京都北山杉で作られたオリジナルのティースタンドでご提供します。まるで森の中でピクニックをしているかのような見た目にも“プリティ”な KIHARU de アフタヌーンティーで、優雅な春のひとときをお楽しみください。

■ KIHARU de アフタヌーンティー「ストロベリー デライト」概要

場 所：クロスホテル京都 1階 レストラン&バー「KIHARU Brasserie」

予約期間：2023年2月18日（土）～4月26日（水）

提供期間：2023年3月18日（土）～5月7日（日）

提供時間：ランチ&カフェ 11:30～16:30（最終入店 14:30、ラストオーダー 16:00）

料 金：1名さま 5,500円 [フリーソフトドリンク込み] ※料金には消費税・サービス料が含まれます

予 約：2日前までの完全予約制

公式ウェブサイト <https://kiharu.crosshotel.com/> | TEL 075-231-8832（レストラン直通）

メニュー内容：

最初の苺（写真右上）：

グラス ストロベリー（5粒）

※追加 500円でスパークリングワインを注ぐことも可能です

※グラス ストロベリーは追加 700円でお代わりが可能です

セイボリー（写真右中、ティースタンド上段）：

- ・苺とマスカルポーネと生ハムのクロワッサンサンド
- ・苺と KIHARU ローストビーフのサラダ(サラダのみ下段で提供)
- ・自家製トラウトサーモンクリームのグジェール
- ・桜海老とたまねぎのキッシュ
- ・ウフ マヨネーズ
- ・キャロット ラペ

スイーツ（写真右下、ティースタンド下段）：

- ・苺のミルフィーユ
- ・苺ムースのチョコサブレサンド
- ・苺のタルト
- ・苺のラテコッタ
- ・苺のマドレーヌ&抹茶のマドレーヌ
- ・抹茶のロールケーキ

フリーソフトドリンク：

CLIPPER クリッパー オーガニックフェアトレードティー

[イングリッシュブレックファスト・アールグレイ・カモミール]

LAVVAZA ラバッツァ

[カフェラテ・キャラメルラテ・カプチーノ・コーヒー]

ソフトドリンク

[オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース
ジンジャエール・コーラ]



■ ステイプラン「苺づくしのアフタヌーンティーを堪能！ストロベリー デライト」

ステイプラン限定で、最初の苺「グラス ストロベリー」のフレッシュ苺を15粒、そしてスパークリングワインが付いた KIHARU de アフタヌーンティー「ストロベリー デライト」をご用意します。遊び心あふれるお洒落な KIHARU 店内でご堪能いただいた後は、クロスホテル京都の客室でゆったりとしたひとときを。

予約期間：2023年2月18日（土）～4月26日（水）

宿泊期間：2023年3月18日（土）～5月6日（土）

内 容：

- ・ KIHARU de アフタヌーンティー「ストロベリー デライト」人数分
＜フレッシュ苺15粒/1名&スパークリングワイン/1室 付＞
- ・ アーリーチェックイン 14:00（通常 15 時）
- ・ 朝食buffet 人数分

料 金：1室1泊2名さま 46,593 円～

※上記料金には朝食を含む食事代、消費税・サービス料が含まれます。京都市宿泊税別途。

予 約：公式ウェブサイト <https://www.crosshotel.com/kyoto/> | TEL 075-231-8833（宿泊予約直通）



そのまま食べてもスパークリングワインを注いでも、お好みで。

■ 華やかな KIHARU の春をお届け「KIHARU meets Spring 2023！」

KIHARU と春の素材が出合った喜びと春になるウキウキ感を詰め込んだ季節のメニューをお届けします。今春よりランチコースを主体に、普段使いから特別なひとときまで多様なシチュエーションに対応するメニューへと一新。7種類から選べるパスタまたはリゾットにサラダ・スープがついたシンプルなコースから、5品を盛り合わせた前菜プレート、5種類から選べるメイン料理など全5品のプリフィクスランチまで4つのコースをご用意します。もちろん単品でのオーダーも可能です。

また、ディナーも不定期で営業を予定しており、お酒のアテにぴったりなメニューをイタリアン、フレンチ、スパニッシュなどジャンルレスにお楽しみいただけます。

場 所：クロスホテル京都1階レストラン&バー「KIHARU Brasserie」

期 間：2023年3月8日（水）～6月6日（火）

時 間：ランチ 11:30～14:30（14:00 L.O.）

カフェ 14:30～16:30（16:00 L.O.）

予 約：公式ウェブサイト <https://kiharu.crosshotel.com/>

TEL 075-231-8832（レストラン直通）



写真上：春メニューには必ず登場する「苺のリゾット」は、チーズの塩気と苺の甘酸っぱさが癖になる一品。写真下：プチシューを連ねてエクレアに見立てた「苺とピスタチオのエクレア」

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：<https://www.crosshotel.com/kyoto/>

Instagram: [@crosshotelkyoto](https://www.instagram.com/crosshotelkyoto)

CROSS HOTEL（クロスホテル）について：

クロスホテルは、主要都市のプライムロケーションに位置する、地域の魅力を新たなスタイルで発信するミッドスケール・ライフスタイルブランド。「新しいつながりを感じる入り口」をブランドコンセプトとし、人と地域をつなげる存在として、その土地の魅力を伝えています。現在展開している3軒のクロスホテルは、札幌、大阪、京都の中心地に位置し、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。

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、と思っていただける場所。」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別府まで、5ブランドにて15の旅館・ホテルを展開し、2022年10月には、新ホテルブランドであるCROSS Life（クロスライフ）を開業しています。また、ORIX HOTELS & RESORTS では、クレンリネスポリシー（『With COVID-19』下における運営・サービス指針）のもと、すべてのお客様に、安心・安全にご利用いただけるよう、サービスの提供に努めてまいります。詳細は、[こちら](#)をご覧ください。

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 (minoru_mukaida@x-hotel.jp)

Tel: 075-231-8831