

2024年3月7日

プレスリリース

春の京都におすすめ！ほんのり桜色に染まる 期間限定コース「KIHARU de SAKURA」登場

桜もちをイメージした「牛サーロインの桜の葉包み焼き」など桜香る6品をディナーコースで

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、2024年3月22日（金）～4月21日（日）までの期間限定で、桜の香りに包まれる桜づくしのスペシャルコース「KIHARU de SAKURA」を販売いたします。また、本日よりホテル公式ウェブサイト www.crosshotel.com/kyoto/ にて予約を開始します。



ほんのり桜色に染まり、ふんわり桜の香りが漂う「KIHARU de SAKURA」ディナーコース。※写真はイメージです。

■ 「KIHARU de SAKURA」概要

提供期間：2024年3月22日（金）～4月21日（日）

予約期間：2024年3月7日（木）～4月20日（土）

提供時間：ランチ 11:30～15:30（14:30 L.O.） | ディナー 17:30～22:30（21:30 L.O.）※土・特定日限定

料金：「KIHARU de SAKURA ランチコース」（全4品）1名さま 4,500円（消費税・サービス料込）

「KIHARU de SAKURA ディナーコース」（全6品）1名さま 6,500円（消費税・サービス料込）

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）

公式 Instagram [@kiharu.brasserie](https://www.instagram.com/kiharu.brasserie)

■ 「KIHARU de SAKURA」メニューについて

「KIHARU de SAKURA ディナーコース」は、もっちりとした帆立とクリームに淡く桜が香る「桜と炙り帆立のカナッペ」から始まり、葉桜とマリネしたサーモンに桜の香りを染み込ませた「桜香るサーモンとクスクスのサラダ」やピンク色に染まる桜の泡が可愛い「じゃがいものポタージュ 桜カプチーノ仕立て」などが続きます。肉料理には、桜の葉で包みじっくり焼き上げた牛サーロインに焼きリゾットを添えた「牛サーロインの桜の葉包み焼き」をご用意し、桜香るミルクアイスに桜クリームとメレンゲを添えたデザート「桜のヴァシュラン」に至るまで、桜の香りに包まれる桜づくしのコースがお楽しみいただけます。クロスホテル京都のすぐ東側に位置する木屋町通りや鴨川は、満開に咲き誇る桜をご覧いただけるお花見スポットの一つ。お花見をしつつ、KIHARU Brasserie では、五感を満たす桜づくしのコースを楽しんでみては？

● KIHARU de SAKURA ディナーコース

1名さま 6,500円（消費税・サービス料込）

アミューズ：桜と炙り帆立のカナッペ

前 菜：桜香るサーモンとクスクスのサラダ

ス ー プ：じゃがいものポタージュ 桜カプチーノ仕立て

魚 料 理：桜鯛のポワレ 生海苔ヴァンブラン ソース

肉 料 理：牛サーロインの桜の葉包み焼き

デザート：桜のヴァシュラン

● KIHARU de SAKURA ランチコース

1名さま 4,500円（消費税・サービス料込）

前 菜：桜香るサーモンとクスクスのサラダ

ス ー プ：じゃがいものポタージュ 桜カプチーノ仕立て

メイン料理：魚料理「桜鯛のポワレ 生海苔ヴァンブラン ソース」

または肉料理「牛サーロインの桜の葉包み焼き」から選択

デザート：桜のヴァシュラン



写真上から：桜香るサーモンとクスクスのサラダ、桜鯛のポワレ 生海苔ヴァンブラン ソース、牛サーロインの桜の葉包み焼き、桜のヴァシュラン
※写真はイメージです。

■ 五感で桜見をした後はクロスホテル京都のお部屋でゆっくりとご宿泊を



写真左：クロスホテル京都の東に位置する木屋町通は桜映えスポット。写真右：スーパーアールーム (30㎡) ※写真はイメージです。

木屋町通りや鴨川はもちろん、徒歩約 20 分圏内でもある東山や祇園エリアでのお花見の前後に、ランチまたはディナーで桜づくしコース「KIHARU de SAKURA」をお楽しみいただくステイプランが登場。翌日は、京都産「卵どすえ」を使った出汁巻や湯葉と山椒を混ぜ込んだ京風混ぜご飯などの和食をはじめ、グリルステーキや鶏もも肉の山椒焼きなどのがっつりメニュー、焼きドーナツや抹茶ティラミスなどこだわりのデザートまで充実の朝食ビュッフェもご堪能ください。

● KIHARU de SAKURA ディナーコース付宿泊プラン 概要

予約期間：2024 年 3 月 7 日 (木) ～4 月 19 日 (金)

宿泊期間：2024 年 3 月 22 日 (金) ～4 月 20 日 (土) の間の土曜日・特定日

料 金：1 室 2 名さま 54,346 円～ ※消費税・サービス料が含まれます。別途宿泊税を申し受けます。

客室タイプ：スタンダード (25～28㎡)、スーパーアールーム (30㎡)、デラックスルーム (32～47㎡)、他

プラン内容：KIHARU de SAKURA ディナーコース (全 6 品) 人数分

朝食ビュッフェ 人数分

● KIHARU de SAKURA ランチコース付宿泊プラン 概要

予約期間：2024 年 3 月 7 日 (木) ～4 月 19 日 (金)

宿泊期間：2024 年 3 月 22 日 (金) ～4 月 20 日 (土) チェックイン

料 金：1 室 2 名さま 46,746 円～ ※消費税・サービス料が含まれます。別途宿泊税を申し受けます。

客室タイプ：スタンダード (25～28㎡)、スーパーアールーム (30㎡)、デラックスルーム (32～47㎡)、他

プラン内容：KIHARU de SAKURA ランチコース (全 4 品) 人数分

朝食ビュッフェ 人数分

予 約：公式ウェブサイト www.crosshotel.com/kyoto/ | TEL 075-231-8831 (宿泊予約直通)

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からディナーまで営業。ランチは「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パスタ・リゾット中心に考案。ディナーは「本格派を気軽に」をテーマに、イタリアン、フレンチ、スパニッシュなどジャンルレスで本格的なメニューを、種類豊富なワインとともに楽しみいただけます。

Instagram 公式アカウント：@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：www.crosshotel.com/kyoto/

Instagram 公式アカウント：@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ミッドスケール・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。2023年12月には新たに「熱海・伊豆山 佳ら久」を開業し、現在、ORIX HOTELS & RESORTSでは、北は北海道から南は福岡、大分まで、5ブランドにて14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/

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 (minori_mukaida@x-hotel.jp)

Tel: 075-231-8831