

2024年11月14日

プレスリリース

## フェスティブシーズンの幕開け！クリスマスディナー、 お正月限定ランチビュッフェの予約受付開始

心が煌めくクリスマスに大切な人と、寿ぐ新年にはご家族皆さまそろって

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」で提供する、2024年のフェスティブシーズンの幕開けを彩るクリスマスディナー、および、お正月限定のランチビュッフェのご予約を、2024年11月14日（木）から開始いたします。



KIHARU de Christmas! 2024 ディナーコース（1名さま分）のイメージ

### ■ KIHARU de Christmas! 2024

KIHARU Brasserie からお届けするクリスマス限定のご馳走は、京都の伝統野菜と上質な食材が織りなす、心満たされるディナーコースをご用意します。メインディッシュには、じっくりと焼き上げた黒毛和牛を。香り高いトリュフを使った濃厚なソースに聖護院大根で引き立てた豊かな味わいをお楽しみください。また、ほくほくとした海老芋と濃厚でクリーミーなファオグラに、バルサミコソースの酸味が絶妙に重なり合う一品や、風味豊かな丹波あじわいどりを包んだラビオリを、深い海の味わいが凝縮されたアメリカヌソースで和え、オマール海老を添えた一品など、全7品をご堪能いただけます。

また、クリスマスディナーをお楽しみいただいた後に、お部屋でゆっくりとお過ごしいただけるようクリスマスディナー付きの宿泊プランもご用意します。煌めくクリスマスの夜に、大切な人とともに過ごす特別なひとときをお楽しみください。

■ KIHARU de Christmas! 2024 クリスマスディナー 概要

【開催日時】2024年12月24日(火) / 12月25日(水) 18:00~20:30 L.O. / 22:30 クローズ

【予約期間】2024年11月14日(木) ~12月24日(火)

【料金】1名さま 11,000円(消費税・サービス料込)

【場所】クロスホテル京都1階 レストラン&バー「KIHARU Brasserie」

【予約】公式ウェブサイト [www.crosshotel.com/kyoto/](http://www.crosshotel.com/kyoto/) | TEL 075-231-8832 (レストラン直通)

【メニュー内容】

- ・アミューズプーシュ 金時人参のムースと雲丹 コンソメジュレ
- ・冷前菜 聖護院かぶのブランマンジェとキャヴィア カリフラワーライスのサラダを添えて
- ・温前菜 フォアグラのポワレと海老芋 バルサミコソース
- ・パスタ 丹波あじわいどりのラビオリ オマール海老を添えて アメリケヌソース
- ・魚料理 真鯛のカダイフと堀川ごぼう ゆずバターソース
- ・肉料理 黒毛和牛のソテーと聖護院大根 トリュフの香り
- ・デザート 苺のミルフィーユ



写真左上：滑らかな食感の聖護院かぶのブランマンジェにさっぱりとしたカリフラワーのサラダを添えて。写真中上：「フォアグラのポワレと海老芋」、写真右上：オマール海老が目を引く「丹波あじわいどりのラビオリ」、写真左下：ゆずバターソースでさっぱりと「真鯛のカダイフと堀川ごぼう」、写真中下：フレッシュトリュフを散らして「黒毛和牛のソテーと聖護院大根 トリュフの香り」 写真はイメージです。

■ KIHARU de Christmas! 2024 クリスマスディナー付宿泊プラン 概要

【予約期間】2024年11月14日（木）～12月23日（月）

【宿泊期間】2024年12月24日（火）～12月25日（水）チェックイン

【料金】1室2名様（スタンダードルーム） 53,340円～

※消費税、サービス料が含まれます。別途、京都市宿泊税を別途申し受けます。

【客室タイプ】スタンダード（25～28㎡）、スーペリアルーム（30㎡）、  
デラックスルーム（32～47㎡）

【プラン内容】KIHARU de Christmas! 2024 クリスマスディナー（全7品）、  
朝食ビュッフェ 人数分



デラックス コーナー キングの客室。  
写真はイメージです。

■ お正月限定「ニューイヤーランチビュッフェ」



写真左：ニューイヤーランチビュッフェのイメージ写真

写真右：モダンでレトロ、アートあふれる KIHARU Brasserie の店内。写真はイメージです。

寿ぐ新年にはご家族揃って KIHARU Brasserie のニューイヤービュッフェをお楽しみください。国産黒毛和牛のグリルステーキとオーストラリア産サーロインステーキのお肉の食べ比べや、京都府産鶏肉の山椒焼きなどの豪快なミートメニューに、お正月らしく華やかな海老のグリルやローストビーフも。思わず昼飲みしたくなるシャルキュトリーに、一口サイズのカレット・デ・ロワなどのデザートアイテム、お雑煮や伊達巻、数の子などのお正月ならではのアイテムもご用意します。ご家族はもちろん、ご友人との新年のお祝いに KIHARU でゆっくりとご堪能ください。

【開催日時】2025年1月1日（祝・水）～1月3日（金） 12:00～14:00 最終入店 / 15:30 クローズ

【予約期間】2024年11月14日（木）～2025年1月3日（金）

【料金】大人 4,950円 / 子供（小学生まで）2,480円 / 未就学児無料

※いずれも消費税・サービス料込

※いずれもソフトドリンク、コーヒー・紅茶込

**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：<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 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。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/](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