

2025 年 8 月 21 日

プレスリリース

秋の恵みをひと皿に、旬の味覚が大集合！

「KIHARU de Autumn Collection 2025」

2025 年 9 月 10 日（水）から、キノコ・栗・さつまいもを使った秋の新作ランチが始まります

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、2025 年 9 月 10 日（水）～12 月 9 日（火）の期間、秋の味覚を味わう「KIHARU de Autumn Collection 2025」をご提供いたします。また、本日よりご予約を開始します。



秋の食材を盛り込んだメニュー ※写真はイメージです。

秋の香りに誘われて、KIHARU に旬のごちそうがやってきました。今年の秋メニューには、燻製した秋刀魚とピーカンナッツにやさしい甘さの栗が引き立つ「燻製秋刀魚と栗のアーリオオーリオ」や、香ばしい椎茸の旨みがジューシーな豚肉とともに溢れ出す「椎茸のパウダーをまとった京都ぽーくのロースト」など、食欲の秋にぴったりの新作が登場。季節に沿って内容を変更するデザートには、温かい栗とフルーツの甘みと酸味を包み込んだほっくり仕上げたひと皿をご用意します。旬の味覚をぎゅっと詰め込んだこだわりの料理とともに、心やすらぐ秋のひとときを KIHARU でお過ごしください。

■ 「KIHARU de Autumn Collection 2025」 概要

【提供期間】 2025 年 9 月 10 日（水）～12 月 9 日（火）

【提供時間】 ランチ&カフェ 11:30～15:30（15:00 L.O.）

【予 約】 公式ウェブサイト www.crosshotel.com/kyoto/

公式 Instagram

<https://www.instagram.com/kiharu.brasserie/>

TEL 075-231-8832（レストラン直通）

■ メニュー詳細

メイン料理

異なる牛肉の部位を異なる調理スタイルでそれぞれ仕上げた、ひと皿で 2 つのメニューが味わえる「北海道産牛フィレのグリルと牛ホホ肉のキャベツ包み」（2,400 円、税サ込）や、秋の魚介にまるやかな白みそとヴァンプランソースを添えた「鯛のポワレあさりと白みそのクリームソース」（2,200 円、税サ込）が新作メニューとして登場。素材の持ち味を丁寧に引き出した野菜本来の自然な味わいとともにご堪能ください。

パスタ&リゾット

キノコの豊かな風味を存分に味わえる「生ハムと 3 種のキノコのリゾット」（1,700 円、税サ込）、さつまいもの濃厚な甘みと酸味のあるフェタチーズとの組み合わせがくせになる「さつまいもとアトランティックサーモンクリームフジッリ」（1,600 円、税サ込）など 4 種類の新作パスタ&リゾットをご用意します。秋の味覚に香ばしさや食感をアクセントに加え、飽きのこない味わい深いメニューが揃いました。

充実のランチコースがアップデート

季節のメニューを楽しめるランチコース「CASUAL LUNCH」

（2,800 円、税サ込）が、新作を含む 6 種類のパスタ&リゾットから選べるパスタメインのコースと、京都ばーくや北海道産牛フィレなどのメイン料理が選べるメインディッシュコースの 2 種類に拡大。さらに、旬の食材でつくるシェフズパスタに、サラダやスープなどから 1 品を選べるお気軽ランチセット「KIHARU Special」（1,600 円、税サ込）、お腹も心も満たす「PREMIUM LUNCH」（3,300 円、税サ込）を加えた、全 4 種類のランチコースで秋のご褒美ランチをたっぷりとお楽しみください。



北海道産牛フィレのグリルと牛ホホ肉のキャベツ包み
※写真はイメージです



生ハムと 3 種のキノコのリゾット ※写真はイメージです



CASUAL LUNCH - Main ※写真はイメージです



CASUAL LUNCH - Pasta ※写真はイメージです

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パスタ・リゾット中心に考案。普段使いからお祝いまで、オケージ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、主要都市のブ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。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

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

Tel: 075-231-8831