

2025年11月27日

プレスリリース

## サステナブル・シーフードで彩る新作冬メニュー 環境にやさしいクロスホテル京都の新提案

朝食ビュッフェや人気のニューイヤーランチビュッフェにも続々登場

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12月10日（水）よりスタートする冬メニューをはじめ、朝食ビュッフェやニューイヤービュッフェにて、サステナブル・シーフードを取り入れたメニューをご提供します。また、本日よりニューイヤービュッフェのご予約を開始します。



KIHARU Winter Collection 25-26

今冬の KIHARU Brasserie は、MSC/ASC 認証の真鯛や海老などのサステナブル・シーフードを使用した新作ランチメニューをお届けします。メイン料理やパスタを中心に、海の恵みを存分に味わえる6種類の新作メニューが登場。季節の野菜を取り入れ、山海の旬の味覚が調和した優しい味わいのひと皿をご堪能いただけます。さらに、毎年予約で満席となるニューイヤービュッフェにもサステナブル・シーフードを使用したメイン料理をご用意いたします。心も身体も温まるひとときを KIHARU でお過ごしください。

## ■ KIHARU Winter Collection 25-26

メイン料理には、焦がしバターのソースをまとった銀鮭のポワレや、生ハムと野菜の出汁が沁みる京都ポークのポトフ仕立てをご用意。野菜本来の味を引き出すことに定評のあるシェフが手がける添え野菜は、菜園をイメージした盛り付けで、目からも季節を楽しめます。また、前菜には3種類のサステナブル・シーフードを取り入れ、スモーキーな香りと深い旨みを引き出した MSC 認証のビンチョウマグロと彩り豊かな野菜をひと皿に仕立てました。さらに、海老の旨みをしっかり感じる、こっくりとしたクリーミーなビスク風パスタなど、新作の冬メニューを取り揃えました。



メインプレートが選べるカジュアルランチコース



写真左上：京都ポークのポトフ仕立て、右上：アサリと九条ネギの pasta、左下：海老とリコッタチーズのビスク風パスタ、右下：北海道産牛フィレと葱のコンボジョン

### 「KIHARU Winter Collection 25-26」概要

【提供期間】2025年12月10日（水）～2026年3月31日（火） 11:30～15:30（15:00 L.O.）

【予約期間】2025年11月27日（木）～2026年3月31日（火）

【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）

※ご要望に応じて申込条件書面を遅滞なく別途お送り致します。

※写真は、すべてイメージです。

## ■ サステナブル・シーフードについて

クロスホテル京都の運営会社であるオリックス・ホテルマネジメント株式会社は、MSC「海のエコラベル」付き水産物の国内での普及に貢献した事業者を表彰する「MSC ジャパン・アワード 2025」にて、「特別賞」を受賞しました。クロスホテル京都では MSC/ASC 認証の水産物を積極的に取り入れ、海の豊かさを守る食の取り組みを発信していきます。

※「サステナブル・シーフード」は、水産資源や環境に配慮した漁業や養殖業により生産された国際的な認証（MSC※1 / ASC※2 認証）の水産物です。

※MSC (Marine Stewardship Council：海洋管理協議会) が管理・推進する国際的な認証制度。水産資源と環境に配慮し、適切に管理された持続可能な漁業に対する「MSC 漁業認証」と、水産物の水揚げ以降のサプライチェーンに対する「MSC CoC 認証」がある。

※ASC (Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会) が運営する養殖水産物の認証制度。養殖水産物が社会的、環境的要素に配慮し、責任ある方法で育てられ、生産されたことを証明し、養殖場そのものを認証する「ASC 養殖場認証」と、養殖水産物の加工・流通過程の組織を対象とした「ASC CoC 認証」がある。



サステナブルシーフードコース

### MSC「海のエコラベル」について

MSC の厳格な認証規格に適合した持続可能な漁業で獲られた水産物にのみ認められる証、それが MSC「海のエコラベル」です。



### ASC ラベルについて

厳格な ASC 認証基準を満たし、環境・地域社会や人に配慮した、責任ある養殖により生産された水産物に付けられるラベルのことで。



## ■ KIHARU で新年の幕開け！お正月限定「ニューイヤーランチビュッフェ」

毎年ご好評をいただいている「ニューイヤーランチビュッフェ」を、来年も開催いたします。今回は、メイン料理をお選びいただけるハーフビュッフェスタイルでお届けします。肉料理にジューシーな北海道産牛フィレ肉、魚料理に朱色に輝くオマール海老、またお子さまには、お子さま向けのプレートをご用意します。ASC 認証を取得したアトランティックサーモンのマリネをはじめとする前菜から、パスタ、リゾット、京都ポークのロティ、ティラミスなどのデザートまで、充実のラインナップ。お好みに合わせて選べる楽しさはそのままに、新年はご家族やご友人とともに KIHARU の本格的なお料理の数々をお楽しみください。



ニューイヤーランチビュッフェ

ニューイヤーランチビュッフェ 概要

【提供期間】2026年1月1日（木）～1月4日（日） 12:00～14:00 最終入店／15:30 クローズ

【予約期間】2025年11月27日（木）～2026年1月4日（日）

【料 金】大人 5,500 円／子供（小学生まで）3,300 円／未就学児無料

※いずれも消費税・サービス料込

【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）

※ご要望に応じて申込条件書面を遅滞なく別途お送り致します。

※写真は、すべてイメージです。

**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バスタ・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/](http://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。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

向田 みのり (minori\_mukaida@x-hotel.jp) 鈴木 柚衣 (yui\_suzuki@x-hotel.jp)

Tel: 075-231-8831