2026 年 11 月 26 日

プレスリリース

旬の食材を活かしたホテルクオリティの新作メニュー登場
冬の滋味を味わう「KIHARU Winter Collection 26-27」

新春のお集まりに。恒例の「ニューイヤーランチビュッフェ」も開催

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 KIHARU Brasserie（料理長：菅原 栄崇）では、2026 年 12 月 19 日（土）より土日祝限定で、冬の味覚を味わう新作メニュー「KIHARU Winter Collection 26-27」を提供します。また、本日より予約受付を開始します。https://www.crosshotel.com/kyoto/



KIHARU Winter Collection 26-27

今冬の KIHARU Brasserie では、食材の個性を丁寧に見極め、それぞれの魅力を最大限に引き出した、シェフの技が光るメニューをお届けします。ブレンドした数種類のスパイスの香りをまとわせた京丹波高原豚のプティ・サレをはじめ、じっくり煮込んだ牛すね肉とココアを練り込んだコク深い生パスタを合わせたパッパルデッレ、蕪や人参などの冬野菜と魚介の旨みが溶け込んだチャウダー風スープパスタなど、冬の滋味を味わう多彩な料理が揃います。旬の食材を味わえるランチコースは全 3 種類。お祝いや華やかな集まりが続くフェスティブシーズンにも、目的やシーンに合わせてお選びいただけます。また、毎年多くのお客さまにご好評いただいている「ニューイヤーランチビュッフェ」を、2027 年 1 月 1 日（金）～1 月 3 日（日）にて開催します。お祝いにふさわしいフォアグラやオマール海老を使用したメイン料理をハーフビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。

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

■ KIHARU Winter Collection 26-27


北海道産牛フィレ肉のグラチネ


赤ワイン煮込みのパッパルデッレ


ホワイトチョコのムースサンド

メイン料理には、表面を香ばしく焼き上げた「北海道産牛フィレ肉とデュクセルのグラチネ」や、オリーブとハーブが香る「銀鮭のタプナード風味」など 4 種類の新作が揃います。パスタは、魚介と冬野菜がごろっと入った「サステナブル・シーフードのチャウダー風スープパスタ」をはじめ、3 種類の新作をラインアップ。デザートには、ベルガモットソースのほどよい酸味に、柚子の爽やかな香りとホワイトチョコのまろやかな甘みを重ねた「ホワイトチョコのムースサンドと柚子ソルベ」が登場します。

【提供期間】2026 年 12 月 19 日（土）～2027 年 3 月 14 日（日）土・日・祝日のみ営業（除外日あり）
11 時 30 分～15 時 30 分（15 時 00 分 L.O.）※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。
【料金】パスタセット 2,800 円　カジュアルランチコース 3,800 円
サステナブル・シーフードコース 5,800 円、他　※表示価格は消費税・サービス料込です。
【予約】公式ウェブサイト https://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。

■KIHARU で迎える新しい一年！お正月限定「ニューイヤーランチビュッフェ」

毎年恒例の「ニューイヤーランチビュッフェ」を開催します。肉料理には北海道産牛フィレのロッシーニ、魚料理にはオマール海老と真鯛のアメリケーヌソース、お子さま向けのプレートをプリフィックススタイルでご用意します。前菜から、パスタ、牛肉のブルギニョン風や魚介のブイヤベース、ガトーショコラや和三盆プリンなどデザートまで、充実のラインナップで、KIHARU の本格的なお料理を心ゆくまでご堪能いただけます。

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更になる場合がございます。


ニューイヤーランチビュッフェ

【提供期間】2027 年 1 月 1 日（金）～1 月 3 日（日）
12 時 00 分～14 時 00 分 最終入店／15 時 30 分 クローズ
【予約期間】2026 年 11 月 26 日（木）～2027 年 1 月 2 日（土）
【料金】大人 6,500 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 https://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： 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。2026 年 7 月には「クロススイーツ東京浅草」を開業し、北は北海道から南は福岡、大分まで計 6 ブランドにて 15 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/