

ONE MILE TRIP クロスホテル京都から1マイルの旅

町名で読み解く!? クロスホテル京都 木屋町歴史探求

今回はクロスホテル京都近辺の町名をご紹介します。一つひとつの町名はもちろんですが、その並びを見ていると町と町の関係性や暮らしの営みまで見えてくる気になるから不思議です。かつての京都に思いを馳せながら、その痕跡を探してお散歩にでかけるのも楽しいですよ。



HOT TOPICS FROM THE CROSS HOTEL KYOTO クロスホテル京都からの注目の話題

河原町通と新京極通と寺町通と

今回はクロスホテル京都からほど近い河原町通、新京極通と寺町通の歴史について。河原町通は京都の繁華街の中心で、1978年まで路面電車が通っていました。沿道の建物は様変わりしています(ちなみにクロスホテル京都が立地する場所は京劇ドリームボウルとして親しまれていました)が、創業1831年の高島屋は200年近くも町並みの変化を見つめています。新京極通は、明治時代には芝居小屋が多かったことから劇場や映画館がたくさんありましたが、現在は若者向けのお店が並び、修学旅行生で賑わう通りとなっています。寺町通はショッピングやグルメの通りとして知られていますが、多くのお寺も点在しています。アーケードを歩いていると急に趣のあるお寺が現れるのは、この通りならではの光景です。



クロスホテル京都 1階

秋の訪れ KIHARUの秋メニュー

KIHARUでは栗、さつまいも、かぼちゃ、れんこん、ごぼうなど秋の実りたっぷりのメニューをお届けしています。パスタ&リゾットの新作として、ローストしたほくほく食感のさつまいもとほんのり甘い栗のリゾット、クセになるゴルゴンゾーラソースで煮込んだかぼちゃのニョッキ、シャキシャキれんこんの甘さにハーブが響くサルシッチャのラグービアンコなど6種が登場。また、赤ワインと栗の甘露煮で作った濃厚な自家製マロンバターを添えたサーロインステーキ、紫芋とホワイトチョコレート仕込んだフォンダンショコラなど、メインやデザートも秋らしく揃えます。9種類のパスタとリゾットから好きな1つが選べるカジュアルセット(2,500円、税・サービス料込)がオススメです。

気温がぐんと下がり、寒いと感じる日が増えてきました。でもその一方で、さわやかな風が吹き、木々の葉が色づいてきます。紅葉や黄色に染まった木々がつづく秋の情景は、京都の風情ある街並みや寺社仏閣などと本当にピッタリです。大阪出身の私は、東寺の五重塔が日常の景色に溶け込んでいることに最初は驚きました。徐々にその景色にも馴染み、今ではそれこそ日常の風景の一部になっています。それでも、この時期の夜に紅葉とともにライトアップされた五重塔を見ると、



クロスホテル京都 1階

KIHARU de アフタヌーンティー 「オートム デライト」

期間:2022年9月7日(水)~12月6日(火)

京都北山杉のアフタヌーンティースタンドで提供する秋のスペシャルメニューが登場。マロンスイーツ5品とセイボリー4品が楽しめます。コーヒーの深い苦みとマロンクリームの組み合わせが秋らしいマロンラテやCLIPPER クリッパー オーガニックフェアトレードティーなどを含むフリードリンク付き。お好みでスパークリングワインなどの飲み放題を追加することもでき、女子会はもちろん、誕生日や結婚記念日などのアニバーサリーにもぴったり。心ゆくまで時間をかけてご堪能いただけます。

オートムデライト アフタヌーンティー、フリードリンク付 4,000円 +500円 スパークリングワイン・赤ワイン・白ワインのいずれか1杯または +1,500円 スパークリングワイン・赤ワイン・白ワイン飲み放題

※ご利用予定日の2日前までにご予約ください。 ※上記価格には、消費税・サービス料が含まれます。

コーヒー豆かすがつないだ食物ループ

KIHARUの新作メニュー「船越農園の千両なすのムスカ〜なすと牛肉ラグーとベシャメルソースを重ねて〜」。使用されている千両なすは、コーヒー豆かすを使用した堆肥で育ったものです。クロスホテル京都およびKIHARUは、京都市内でコーヒー豆かすを回収し、堆肥として活用するプロジェクト「mame-eco」に2021年6月より参加しています。ホテル、レストランから回収したコーヒー豆かすの量は2022年9月末で2t、コーヒー約10万杯分*に相当します。

コーヒー豆かすは、京都市内の他施設分とも合わせて京都や滋賀の農家の方々の手に渡り、堆肥材料や害虫除けとして利用されています。こうして育ったのが船越農園の千両なす。今後は、船越農園のプロッコリも届く予定です。 *1杯あたりコーヒー豆20g使用した場合



クロスホテル京都 1階

KIHARU de クリスマス 「ita-fre 2022」

期間:2022年12月23日(金)~12月25日(日)

旬の食材、地元の食材を取り入れ、イタリアンとフレンチをミックスしたクリスマスだけのディナーコースを、12月23日~25日の3日間限定でご用意します。カプレーゼをイメージしたトマトとブラータのヴェリーヌから始まり、彩り美しく盛り合わせたアミューズブーシュ、魚料理、肉料理、パスタそしてデザートに至るまで、趣向を凝らした全6品。心華やぐ、1年で1度の特別なメニューをぜひお楽しみください。 2022年11月30日までの早期予約プランや、クリスマスディナー付き宿泊プランもご用意しています。

京都に在ることを改めて実感し、通都大邑と歴史の長さと、この景色を見られることへの感動を覚えます。皆様もこの機会に、ライトアップされた東寺をご賞観になってみてはいかがでしょうか? チーフコンシェルジュ 朝倉 春奈

KYOTO Micro-Tourism Concierge Paper

The Cross Experience

ISSUED BY CROSS HOTEL KYOTO AUTUMN 2022 VOL.7



曲がり角の先で なつかしい京都に 会いました。

ごく普通の町並みと違って歩いていたら、ひとりの先にはタイムスリップしたかと思ってしまうような昔ながらの風景が広がっていた。 京都の魅力をひたひたまで味わってみたい。 京都の町を歩いていると、こんな不思議な体験をすることがよくあります。 そんな風に日常と歴史が同居しているのも、京都の魅力のひとつなのかもしれません。 天高く、吹く風が心地よいこの季節。 外出の際は、気の向くままに寄り道してみるのが楽しいものです。 その先ではきっと、今まで知らなかった新しい京都の魅力を見つけることができるはず。



ORIX HOTELS & RESORTSが 取り組む衛生管理等について

The Cross Experience Vol.7 Autumn 2022 発行:クロスホテル京都 604-8031 京都府京都市中京区西陣南三条下8-6番館7F-1 電話:075-231-8831 / 編集:制作:株式会社GULL 記載内容は2022年10月現在のものです。内容は予告なく変更する場合があります。最新情報は公式サイトでご確認ください。写真はすべてイメージです。