

KYOTO Micro-Tourism Concierge Paper

The Cross Experience

ISSUED BY CROSS HOTEL KYOTO

AUTUMN / WINTER 2020

VOL.1

秋めく京都を、
めぐる

少しずつ気温が下がり冬の到来を感じさせるけど、
京都には艶やかな朱色に染まる秋が、その前にくる。
紅葉狩りなんて寒くて…って思うけど、
外にでかけて、ヒトにふれて、モノにふれて、コトにふれて、心が温かくなる。
それが、この季節ならではの京都の楽しみ方なのかもしれない。

クロスホテル京都には、ほっと一息つけるロビーラウンジがある。
大きな窓から明るい陽射しが差し込み、一度座るとついつい長居してしまう。
日本庭園の少し遅れて色づく紅葉が、水景にちらりちらりと
散るのを眺めながらコーヒーを飲むのも、また贅沢な秋の京都の過ごし方。

🍷 KIHARU の冬のあったかランチ

2020年12月1日(火)～2021年2月28日(日)

ランチ <平日> 11:30～16:30 (L.O.16:00)

底冷えがする京都の冬もう目の前。なんだか温かくてホッとするものを食べたくありませんか。KIHARU Brasserieからは、洋風おでんをイメージし、根菜をじっくりコトコト煮込んだ「KIHARUのポトフ」、新顔サンドウィッチに「ハムカツサンド」をお届け。もちろん、人気の気まぐれパスタ or リゾットランチにも冬の味覚を取り入れてご用意します。



🍷 早めディナーのススメ 「Dunch ダンチ」

2020年11月21日(土)からの土・日・祝日限定
11:30～19:30 (L.O.19:00)

KIHARUの営業時間を大幅に延長し19:30(L.O.19:00)までご利用いただけるようになります!週末はランチタイムからディナーメニューも楽しめる「ダンチ(ランチ&ディナー)」で、昼飲みはもちろん、ファミリーにはうれしい早めディナーが可能です。ゆっくりと京都の夜を楽しむ、新しい旅のかたちを見つけてみてはいかがでしょうか。

The Latest Topics From KIHARU

KIHARU Brasserie
キハルブラッセリー

🌐 kiharu.crosshotel.com

☎ 075-231-8832

📷 @kiharu.brasserie

Follow ME!

🍷 ジャパニーズ ウイスキーのススメ

日本のみならず世界的にも評価が高い日本のウイスキー。熟成された年月はもちろん、蒸留所やブレンド、ヴァッティングの違いから生みだされる、それぞれの香りや味わいを KIHARU で楽しみませんか。



期間 2020年11月21日(土)～なくなり次第順次終了

プレミアムウイスキー:山崎 18年、響 21年+スタンダードウイスキー

- ・プレミアム テイスティング お好み 3種 7,600円
- ・プレミアム フリーフロー 90分 11,400円

スタンダードウイスキー:山崎 12年、白州、余市など約 10種類

- ・スタンダード テイスティング お好み 3種 2,700円
- ・スタンダード フリーフロー 90分 3,500円

🎄 KIHARU de Christmas 2020

クリスマス ダンチご予約受付中

シェフ・久岡が紡ぎだす繊細で優しいクリスマス ダンチは、大切なひとときを飾るにふさわしい1年に一度だけの特別メニュー。カップル、ご夫婦はもちろん、ランチタイムにもご用意しますので、女子会クリスマスやご家族とお集まりにもご利用ください。



期間 2020年12月24日(木)～26日(土)

時間 11:30～19:00

料金 1名さま 4,500円(税・サービス料込)

※必ず事前にご予約ください。 ※2名さま以上4名さままで。